

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0179	Inglés	2023/2024	5	160	160

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL EUGENIA MATEOS DÍAZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Os cambios que se están a producir no tecido produtivo galego e a tendencia á especialización na formación profesional levaron a desenvolver o DECRETO 88/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña.

O currículo que se establece neste decreto desenvólvese tendo en conta o perfil profesional a través dos obxectivos xerais que o alumnado debe acadar ao finalizar, así coma os obxectivos deste módulo expresados en resultados de aprendizaxe, que se corresponden coas destrezas lingüísticas neceserarias para desenvolver as súas funcións con éxito no mundo laboral. O título de dirección de cociña adecúase ás novas tendencias de mercado onde a restauración tradicional ou mesmo a cociña de autor sofren un retroceso que abre a porta á expansión e consolidación de empresas adicadas á restauración colectiva. Este cambio produce unha grande demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas. Este título- obxecto desta programación modular- capacita aos alumnos para que poidan adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos relativos ao seu ámbito profesional ao tempo que os prepara para o seu aprendizaxe ao longo da vida, usando as tecnoloxías da información e da comunicación e a lingua inglesa como vehículo de entendemento no sector da restauración, asemade facilitando a achega a outras culturas e tradicións gastronómicas.

A tarefa de dirección de cociña abrangue o desenvolvemento dos procesos relacionados con cumprimento de procesos e protocolos de calidade en inglés. Este módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), l), m), n), o), e q) e as competencias xerais a), b), c), d), h), k), l), m) e ñ) polo que se desenvolverán en inglés todas aquelas actuacións que permitan ao alumnado manexar a lingua no seu ámbito profesional cun dominio de usuario independente.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	An introduction to the catering industry. Eating out.	Práctica comunicativa sobre os aspectos e cualidades que definen a un traballador da hostalaría	15	12
2	The kitchen and the kitchen brigade	Descrición de zonas, equipamento e uteis de cociña, maquinaria.	18	10
3	Applying for a job and the interview	Solicitar unha entrevista de traballo, cumprimentar un CV e estratexias para o desenvolvemento dunha entrevista de traballo	20	10
4	Cooking skills	Coñecemento básico de terminoloxía, planificación de menú.Enumeración e clasificación de materias primas, especias e condimentos Selección de preparacións típicas Comprensión de recetas Redacción de recetas sinxelas Explicación de recetas	40	30
5	Pastry chef skills	Coñecemento e uso oral e escrito de instrucións para a preparación de postres	32	15
6	Handling and storing food, inventory and supplies	Protocolos de manexo, almacenaxe de produtos alimentarios, inventario e suministros.	10	8
7	Gastronomy	Presentar a gastronomía dun país ou rexión	25	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	An introduction to the catering industry. Eating out.	15

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.

Criterios de avaliación
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs , verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para aprofundar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	The kitchen and the kitchen brigade	18

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.

Criterios de avaliación
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.2 Descríbóronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.4 Identifícarónonse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para aprofundar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Applying for a job and the interview	20

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identifícanse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.5 Identifícase con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA3.1 Identifícanse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

Criterios de avaliación
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.2 Descríbense os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.3 Identifícanse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identifícanse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para afondar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cooking skills	40

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identifícanse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identifícase con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.

Criterios de avaliación
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para aprofundar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Pastry chef skills	32

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñécese a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identifícanse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identifícase con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.

Criterios de avaliación
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.2 Descríronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para afondar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Handling and storing food, inventory and supplies	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	SI
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñécese a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identifícanse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identifícase con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.

Criterios de avaliación
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.2 Descríbóronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p>

Contidos

Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

Recoñecemento da lingua inglesa para aprofundar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.

Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Gastronomy	25

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.	NO
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.5 Identifícanse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identifícase con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.

Criterios de avaliación
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.2 Descríronse os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

4.7.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás. Mensaxes directas, telefónicas, radiofónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros</p> <p>Comprensión de mensaxes, textos, e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. False friends Ideas principais e secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, I wish + pasado simple ou perfecto, I wish + would, If only; uso da voz pasiva, oracións de</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade, simultaneidade.</p> <p>Mensaxes orais. Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais. Terminoloxía específica do sector. False friends Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, locucións, expresión da condición e dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo, estilo indirecto e verbos modais. Outros recursos lingüísticos: acordos e desacordos, hipóteses e</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral. Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás. Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico e burofax. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, phrasal verbs, verbos modais, locucións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua. Rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión. Exemplificación. Conclusión e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiren un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p> <p>Recoñecemento da lingua inglesa para afondar en coñecementos que resulten de interese ao longo da vida persoal e profesional.</p> <p>Uso de rexistros axeitados segundo o contexto da comunicación, o interlocutor e a intención dos interlocutores.</p>

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

1. Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.

- ¿ Situouse a mensaxe no seu contexto.
- ¿ Identificouse a idea principal da mensaxe.
- ¿ Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
- ¿ Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
- ¿ Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
- ¿ Identifícanse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
- ¿ Recoñécéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
- ¿ Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.

2. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.

- o Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos.
- o Léronse comprensivamente textos claros en lingua estándar.
- o Interpretouse o contido global da mensaxe.
- o Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
- o Identificouse a terminoloxía utilizada.
- o Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
- o Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.

3. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.

- o Identifícanse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
- o Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
- o Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
- o Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
- o Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
- o Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
- o Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
- o Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
- o Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
- o Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
- o Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.

4. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.

- o Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
- o Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
- o Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
- o Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
- o Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.

- o Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
- o Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.

5. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

- ¿ Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- ¿ Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
- ¿ Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- ¿ Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.

Metodoloxía de cualificación

Instrumento	Procedemento	Ponderación
-------------	--------------	-------------

a) Probas escritas (50%)

Use of English: gramática, vocabulario e funcións. 1 exame alomenos por trimestre. Incluirá exercicios sobre as estruturas, vocabulario e funcións lingüísticas.

Reading 1 exame alomenos por trimestre: Esta proba inclúe un texto do que o alumno terá que extraer información.

Writings/proxectos: Traballos individuais que versarán sobre os tópicos tratados na clase e similares Rúbrica de expresión escrita:

Valorarase o uso de estruturas, funcións e léxico axeitado, así como elementos de cohesión e coherencia. Valorarase a creatividade.

c) Probas orais (50%)

Producción oral: Diálogos en parellas, exposicións ou explicacións breves, role-plays, participación nos debates, presentacións de temas con apoio visual.

Rúbrica de expresión oral: Valorarase a pronunciación, a fluidez, o emprego de estruturas e léxico adecuado, así como o uso de estratexias para entender ou facerse comprender.

Listening: Pode incluír exercicios de verdadeiro/falso, preguntas sobre información xeral, preguntas para extraer información. Realizarase alomenos un exame por trimestre.

A nota final resulta da media das probas, traballos realizados en cada destreza (listening/speaking/reading/writing) Cada destreza recibe unha cualificación que fará media co resto das destrezas. O alumnado debe acadar un 4 mínimo en cada destreza para poder facer media. Deste xeito se pode compensar unha mala resposta puntual a unha proba.

Aínda que ao longo do curso se tratan estruturas xa adquiridas noutras etapas educativas, dase por suposto, considerando a natureza continua da aprendizaxe dunha lingua, que o alumnado que accede a un Ciclo Superior de Formación profesional por calquera das vías establecidas pola normativa vixente, ten adquiridos os coñecementos mínimos establecidos no currículo do Bacharelato, especialmente no que se refire ao uso das estruturas gramaticais e vocabulario desa etapa.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación do proceso de aprendizaxe será acumulativa, e polo tanto a superación dunha avaliación implicará a recuperación da anterior. Para isto, en cada avaliación, as probas escritas recollerán contidos da avaliación anterior, de xeito que se poida valorar a progresión do alumnado na materia. Se realizarán repasos e revisións na aula e se traballará con actividades adaptadas ás necesidades que os alumnos presenten ao longo do proceso ensino-aprendizaxe.

Aqueles alumnos que non superen a materia na avaliación final ordinaria serán obxecto dun programa de recuperación que se centrará na

realización de actividades deseñadas pola profesora que agrupen todos os contidos mínimos. Este proceso se desenvolverá de forma individualizada. O alumnado que non superase o módulo na avaliación final ordinaria, deberá realizar unha proba escrita e unha proba oral no 2º trimestre antes da avaliación previa á FCT.

A proba escrita suporá un 50% da nota final, e a proba oral un 50%: A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@

A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso (formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua realizará probas escritas e orais de recuperación nas que demostre que acadou as competencias marcadas no documento que se lle entregará de xeito individual.

Proba escrita 50%

Proba oral 50%

A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@

A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso (formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A partires da avaliación, a profesora revisará o grao de consecución das competencias básicas para facer os axustes necesarios.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

-O logro dos obxectivos programados

-Os resultados académicos acadados

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase unha proba escrita de nivel (placement test). Esta proba consiste nun exame tipo test sobre puntos gramaticais e de vocabulario, unha proba de comprensión lectora e unha serie de actividades orais que permitirán analizar a competencia linguística da que parte o alumnado.

En ningún caso terá valor cara a calificación final do alumno, só se lle asigna un valor de recollida de información.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O alumnado que o precise poderá dispor de material extraordinario de reforzo por nivéis de aprendizaxe que responda aos seus distintos ritmos. A

aula virtual do curso permite distintos ritmos de aprendizaxe individual.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A importancia do traballo en equipo: o respecto aos outros, á diversidade, a propia cultura e as outras culturas, o interese polo traballo ben feito, a colaboración, a motivación, o reparto equitativo de tarefas, en resúmen, se traballa ao longo de todo o curso a competencia persoal e a ética profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Colaboración cos departamentos específicos do ciclo nas actividades propostas, para desenvolver a competencia en lingua estranxeira.
Posibilidade de charlas específicas en inglés da man de antigos alumn@s ou profesionais do sector.
Posibilidade de programar visitas a hoteis e/ou restaurantes para analizar os procesos en lingua inglesa. Colaboración cos departamentos específicos do ciclo nas actividades propostas (elaboración de receitas tradicionais, presentación de produtos ou menús, charlas, exposicións)

10. Outros apartados

10.1) Auxiliar de conversa

Este curso temos asignada unha auxiliar de conversa de nacionalidade americana, que traballará na aula coa profesora durante dúas sesións semanais.
Deseñaremos actividades para desenvolver a competencia oral do alumnado, tanto a comprensión como a expresión, que esperten a curiosidade e o interese por outras culturas, non só o aspecto culinario das mesmas.
Incluiremos temas transversales para debate na aula, co obxecto de comparar diferentes aspectos culturais e como inflúen na nosa visión do mundo.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2023/2024	2	53	53

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo Control de Aprovisionamento de materias primas , pertencente ao Ciclo Formativo de Dirección de Cociña, DECRETO 83/2011, de 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ó título de técnico superior en dirección de cociña. Asociado á Unidade de Competencia UC1064_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración. Tomado como referencia o necesario para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Director/ora de cociña.
- Xefe/a de produción en cociña.
- Xefe/a de cocina.
- Segundo/a xefe/a de cociña.
- Xefe/a de operacións de catering.
- Xefe/a de partida.
- Cociñeiro/a.
- Encargado/a de economato e bodega.

Partindo da situación xeográfica na que está establecido o CIFP Fraga do eume, que abrangue varios concellos con maior ou menor número de habitantes, dende a fronteira coa mariña lucense ata a costa Ártabra (con Mañón, pasando por Ortigueira, Cariño, Cedeira, Cerdido. As Somozas, Moeche, San Sadurniño, Neda, Fene, Narón, Ferrol, As Pontes, Monfero, Miño e incluso ata Betanzos) o aumento na comarca de actividade turística, como pode ser a apertura dunha nova ruta do camiño de Santiago (o camiño do mar), o aumento de negocios de hostalería cunha oferta cada vez máis profesionalizada, diversificada e de calidade, factores que van cumprindo coa demanda de propios e foráneos. A crecente recuperación da crise que estamos de pasar por esta pandemia de covid-19 e o éxito que está acadar o camiño do inglés, máis, neste Ano Xacobeo tan particular. O patrimonio histórico, artístico, cultural, tradicional e de natureza, con espazos protexidos, e con futuros proxectos como o xeparque do Ortegal. A demanda de profesionais para o sector está asegurada, polo que a nosa tarefa é formar, transmitir, asesorar e ensinar a realidade do presente e o futuro da hostalería para a nosa comarca e de cara ao exterior.

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como a creación de emprego, é evidente, a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. Tamén compre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e estilos de vida da poboación, nestes dous últimos anos marcados polas restricións e normas derivadas da pandemia covid-19 así como a ruptura de transmisión de coñecementos no eido da cociña, sen descuidar as actuais tendencias do mercado, nas que se estanca o crecemento de restaurantes tradicionais, de vangarda e "de autor" revertindo nunha grande expansión de empresas de restauración colectiva modernas ou "neorestauración" que abranguen unha ampla gama de conceptos, nas que demandan profesionais que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas de dirección, comercialización, organización e produción de servizo. Tendo en conta o avance tecnolóxico que favoreceu: nova maquinaria, ferramentas e produtos, ós cales adaptarse, e que serán de grande axuda (programas informáticos, de xestión...) no desenrolo do traballo e consecución de obxetivos. As ensinanzas deste ciclo, e especificamente deste módulo, centraránse na xestión, coñecemento, identificación e aprovisionamento de materias primas na restauración.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento

de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e coñecer estas materias primas.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	IDENTIFICACIÓN E ANÁLISE DOS ALIMENTOS. PRODUCTOS DE CALIDADE DIFERENCIADA.	Descrición e clasificación dos alimentos que se utilizan en restauración. Análise e identificación das DOP, IGP e ETG.	19	30
2	PLANIFICACIÓN E CONTROL DOS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO	Para qué e por qué do aprovisionamento, determinación das súas necesidades evitando o consumo innecesario de recursos.	8	15
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Operacións e observacións necesarias para o recepciónado das materias primas, documentos asociados a estas operacións.	8	15
4	XESTIÓN E CONTROL DO ALMACÉN, ECONOMATO E BODEGA	Operacións relativas ó almacenamento e saída de xéneros, prioridades de consumo, características especiais de almacenaxe.	10	20
5	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTÊNCIAS. O INVENTARIO	Control de consumos e optimización dos recursos, aplicación das TIC.	8	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	IDENTIFICACIÓN E ANÁLISE DOS ALIMENTOS. PRODUCTOS DE CALIDADE DIFERENCIADA.	19

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identifícanse e caracterizáronse os produtos acolidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.
Referentes do código alimentario.
Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.
Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

Contidos

Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.

Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.

Atributos dos alimentos.

Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.

Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.

Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.

Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PLANIFICACIÓN E CONTROL DOS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO	8

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.
Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	8

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Material funxible e inventariable para catering.
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.
Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	XESTIÓN E CONTROL DO ALMACÉN, ECONOMATO E BODEGA	10

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Descríbiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4.4.e) Contidos

Contidos
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.

Contidos

Deseño de rutas de distribución interna.

Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

Control de existencias en restauración: concepto.

Solicitud de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.

Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.

Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS. O INVENTARIO	8

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4.5.e) Contidos

Contidos
Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

MÍNIMOS EXIXIBLES

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

UD 1 IDENTIFICACIÓN E ANÁLISE DOS ALIMENTOS. PRODUCTOS DE CALIDADE DIFERENCIADA.

CA1.1 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.

CA1.2 - Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.

CA1.3 - Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

CA1.4 - Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.

CA1.6 - Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.

CA1.7 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

CA2.1 - Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.

CA2.4 - Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.

CA2.5 - Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.

CA2.6 - Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

UD 2 PLANIFICACIÓN E CONTROL DOS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO

CA3.1 - Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.

CA3.2 - Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

CA3.3 - Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.

CA3.4 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

CA3.5 - Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.

CA3.6 - Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.

CA3.7 - Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

CA3.8 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

UD 3 RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CA1.8 - Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.

CA1.9 - Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.

CA3.1 - Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.

CA3.2 - Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

CA3.4 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

CA3.5 - Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.

CA3.7 - Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

CA3.8 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

UD 4 XESTIÓN E CONTROL DO ALMACÉN, ECONOMATO E BODEGA

CA4.1 - Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.

CA4.2 - Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.

CA4.3 - Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

CA5.1 - Descríbese o concepto de control de existencias en restauración.

CA5.2 - Caracterízanse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.

CA5.3 - Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.

CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

CA5.5 - Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.

CA5.6 - Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

CA5.7 - Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

UD 5 CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS. O INVENTARIO

CA5.2 - Caracterízanse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.

CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

CA5.5 - Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.

CA5.6 - Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

CA5.7 - Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

O longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

- Nas probas combinadas a nota obtida aplicarase a totalidade dos CA avaliados.
- Nas probas combinadas no suposto de non acadar un CA establecido como mínimos, o CA en cuestión quedará pendente de recuperación, e a calificación obtida no mesmo non será tida en conta no cálculo da nota do exercicio.
- Os CAs que non figuran establecidos como mínimos, serán obxecto de calificación xunto co resto dos CAs nos que se acadara unha avaliación positiva, segundo o peso establecido..
- A calificación do módulo será o resultado de ponderar as calificacións obtidas nos CAs avaliados, en función do peso asignado aos mesmos e a UDs.
- Os CAs establecidos como mínimos non superados serán obxecto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no mes de xuño.
- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa totalidade, obtendo unha avaliación positiva en todos e cada un deles.
- As notas trimestrais serán o resultado de ponderar o peso establecido para os CAs e UDs, sobre 10.
- Os CAs avaliados mediante táboas de indicadores, requirirán de superar o 80% dos mínimos establecidos, para contabilizar as cuestións/ítems de puntuación.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación mínima de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades

didácticas.

A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos CAs establecidos. A nota da 1ª e 2ª avaliación será a media das notas dos CAs avaliados, ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD. A nota da 3ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD avaliada.

No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse un mínimo de dúas probas escritas trimestrais.

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixiadas no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

Antes de cada unha das prácticas e probas indicárase ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5,6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral

Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. Na avaliación final ponderarase a nota obtida neste apartado nos tres trimestres. Os traballos entregados fora de prazo non serán avaliados, ata a avaliación parcial ou final de módulos

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D. 1 30%

U.D. 2 15%

U.D. 3 15%

U.D. 4 20%

U.D. 5 20%

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación será continua co cal xa se establece implícitamente que o alumno terá ó longo do curso a posibilidade de recuperar calquera criterio non acadado, non obstante, de ser necesario establecerase un plan de recuperación personalizado, sensibilizándose cos puntos débiles, para reforzalos, a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos exixibles para unha avaliación positiva ó longo do curso.

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo, esta proba terá carácter teórico e/ou práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolverán nas correspondentes xornadas.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá: por un lado en actividades prácticas similares ás realizadas ao longo do curso na aula/economato/almacén, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor) e polo outro nunha proba escrita (PE) de todo o módulo. Para a superación do módulo o alumno debe alcanzar o 5 entre as dúas partes.

O alumnado deberá asinar un documento específico, cos contidos/criterios a recuperar e a aceptación deste proceso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terásese en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de Xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesor valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno/a na xustificación desas faltas, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións".

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno/a cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indícarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento da programación de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregarase unha memoria final de curso.

Principalmente no seguimento teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: o grao de cumprimento da temporalización, e por outro lado o logro dos obxetivos programados.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO¿nº¿. a esta programación

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente pode-rá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, pode-rá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller, para este módulo podemos destacar:

- ¿ Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- ¿ Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- ¿ Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- ¿ Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entre-ga de traballos, datas de probas, etc.
- ¿ Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
- ¿ Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- ¿ Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Participación en concursos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- O curso pasado estivo moi interesante a cata de herbas mariñas e catas asistidas, así como un cursiño de iniciación á cata e análise sensorial de alimentos, impartido por teslab de Lugo, ó cal houbo que pagarlle cerca de 500 euros pero que se fixo para varios grupos nos módulos de camp e oca,, valorandose positivamente polo alumnado. Tentarei de repetir estas actividades.
- Saída ó monte en tempada de cogumelos (Outubro, novembro), para coñecer o seu habitat, identificación e manipulación posterior no centro.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2023/2024	7	240	240

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ÁNGEL JESÚS PORTO RIVEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación corresponde ó módulo Procesos de preelaboración e conservación en cociña pertencente ó ciclo formativo de grao superior de Técnico en dirección de cociña da familia profesional de Hostalaría e turismo. Ten como referente o Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de alimentación.

Si ben en establecementos de zonas turísticas e grandes capitais o perfil é máis o dun traballador por conta allea, tentarase fixar o talento fomentando o valor da cultura gastronómica da nosa comunidade buscando a posibilidade de emprender como pequenas establecementos que engadan valor ao territorio e participen na cadea de subministros de cercanía.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Zonas de produción culinaria	Preparación das zonas de produción e recoñecemento das características das instalacións, dos equipamentos e dos procesos de aprovisionamento interno.	20	9
2	Preelaboración de hortalizas e cogumelos	Planificación dos procesos de preelaboración de materias primas hortícolas	40	16
3	Sistemas e métodos de envasado e conservación	Determinación de sistemas e métodos de envasado e conservación de materias primas en cocíña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación	20	9
4	Preelaboración de produtos do mar	Planificación dos procesos de limpeza, , racionado e conservación de peixes, mariscos e algas	40	16
5	Preelaboración de produtos cárnicos	Planificación dos procesos de limpeza, racionado e conservación de canles de abasto, aves e caza	40	16
6	Rexeneración de materias primas	Rexeneración de materias primas aplicando as técnicas en función das súas características	20	9
7	Rendemento de materias primas	Estudo do rendemento das distintas materias primas que presentan mermas	30	13
8	Escandallos	Estudo do valor das distintas pezas obtidas dunha materia prima con diversas aplicacións culinarias	30	12

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Zonas de produción culinaria	20

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

4.1.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Preelaboración de hortalizas e cogumelos	40

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relaciónanse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Sistemas e métodos de envasado e conservación	20

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.

4.3.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preelaboración de productos do mar	40

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.5.1 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de peixes e mariscos
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

4.4.e) Contidos

Contidos
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Procedementos de execución de cortes básicos de peixes e mariscos

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preelaboración de produtos cárnicos	40

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.5.2 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de carnes
CA4.5.3 Caracterizar espedazado, pezas pequenas e racionado.

4.5.e) Contidos

Contidos
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Procedementos de execución de cortes básicos de carnes

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Rexeneración de materias primas	20

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícaronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.

4.6.e) Contidos

Contidos
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Rendemento de materias primas	30

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.7.2 Calculáronse os rendementos das materias primas

4.7.e) Contidos

Contidos
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Escandallos	30

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.7.1 Calculáronse e aplicáronse os métodos de escandallo de materias primas
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

4.8.e) Contidos

Contidos
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os MINIMOS EXIXIBLES son:

- CA1.1 - Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
- CA1.2 - Recoñeóuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
- CA1.3 - Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
- CA1.7 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
- CA1.8 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
- CA1.9 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
- CA1.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA2.1 - Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
- CA2.2 - Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
- CA2.3 - Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
- CA2.4 - Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
- CA2.5 - Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
- CA2.6 - Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
- CA3.1 - Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
- CA3.3 - Identifícanse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a exeneración.
- CA4.1 - Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
- CA4.2 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
- CA4.3 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
- CA4.4 - Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
- CA4.1 - Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
- CA4.2 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
- CA4.3 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
- CA4.4 - Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
- Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de peixes e mariscos
- CA4.5.2 - Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de carnes
- Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
- CA4.8 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

O CRITERIO seguido para a CUALIFICACIÓN será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación. A través de probas escritas os coñecementos, das producións do alumnado e a observación en taller o desempeño xeral.

-O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación e os dos instrumentos asociados a cada CA está expresado no apartado 4.c. Tales instrumentos arroxarán a evidencia dunha mediana asimilación por parte do alumno do criterio a tratar.

A continuación expónse como se conforma a nota segundo o citado anteriormente de xeito resumido por unidades didácticas:

Unidade didáctica	peso no módulo	peso de probas escritas	peso outros Inst. Aval.
UD1 Zonas de produción culinaria	9%	42%	58%
UD2 Preel. hortalizas e cogumelos	16%	60%	40%
UD3 Sistemas de envasado e conservación	9%	41%	59%
UD4 Preel. produtos do mar	16%	50%	50%
UD5 Preel. produtos cárnicos	16%	40%	60%
UD6 Rexeneración de materias primas	9%	59%	41%
UD7 Rendemento de materias primas	13%	100%	
UD8 Escandallos	12%	100%	

O reparto aproximado no curso será:

1ª avaliación unidades 1, 2 e 3.

2ª avaliación UDs 4, 5 e 6.

3ª avaliación UDs 6, 7 e 8.

As UDs máis complexas rotarán máis tempo para facilitar a realización práctica por parte de todo o alumnado, e terán certa flexibilidade na temporalización, dependendo da produción conxunta dos talleres.

Uso dos diferentes instrumentos de avaliación:

-As Probas Escritas para avaliar coñecemento, incluírán exames tipo test de resposta única, preguntas de desenvolvemento e resolución de supostos prácticos, representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumentos de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán frecuentemente sobre os desempeños amosados polo alumnado no obradoiro e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Listas de cotexo que reflexen o grao de consecución de distintos indicadores que se aplicarán sobre produtos ou tarefas rematados e que suporán a porcentaxe indicada nos criterios de avaliación asociados a este tipo de instrumento de avaliación nas distintas UDs.

-A nota de cada avaliación resultará da media dos resultados das distintas probas.

-Os considerados como mínimos terán un peso preponderante dentro das probas.

PROCEDEMENTOS XERAIS NAS PROBAS DE AVALIACIÓN

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixiadas no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior.

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

OUTROS ASPECTOS A TER EN CONTA E PARA INFORMACIÓN DO ALUMNADO

- Os mínimos (CA referidos no punto anterior), son imprescindibles para acadar unha avaliación positiva, é dicir hai que acadar unha cualificación igual ou superior a 5 puntos nos mesmos.
- A secuenciación e frecuencia das probas se adaptará ao ritmo do grupo, consultando tamén ao alumnado, pero procurando que o conxunto as realice na mesma data.
- As probas realizaranse con autonomía e sen axuda externa ou de apuntes, se non se indica o contrario.
- A normativa sanitaria e de seguridade/hixiene deberá ser respectada a diario e en cada proba de desempeño, aínda non poida figurar como CA exixible es tódalas UDs.
- Non se repetirán probas nin se extenderán prazos sin faltas debidamente xustificadas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser permanente e continua, este feito permitirá a realización dun axuste do ensino e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha dificultade poidan acadar os obxectivos reforzando o traballo dos mínimos exixibles.

O axuste realizarase mediante o traballo continuo dos distintos contidos considerados mínimos.

Realizaranse actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio e avaliación que o profesor considere axeitadas a cada alumno, permitindo un proceso de avaliación continua que permita recuperar as partes non superadas en avaliacións anteriores.

Finalmente a calificación extraordinaria dos que obtiveran notas por debaixo do 5, obterase de dúas probas: aquelas escritas que suporán o 50% da nota final, e unha proba práctica ou teórico-práctica para avaliar o restante 50%. procurando incorporar todos os mínimos exixibles que figuran no punto anterior.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Para os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua por ter faltado sen xustificación máis dun 10% do total das horas do módulo terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos mínimos do módulo.

Por non proceder a avaliación continua os instrumentos de avaliación usados para medir a consecución dos obxectivos mínimos consistirán nunha proba escrita test e convencional e unha proba práctica.

A calificación das probas escritas suporá o 50% da nota final. A proba práctica suporá o restante 50%.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Ó longo do proceso (desenvolvemento dunha unidade didáctica, dunha determinada actividade, etc.) cómpre ser conscientes das incidencias que se presentan: se están claros os obxectivos, se a selección de contidos é a axeitada, se o enfoque metodolóxico é se as actividades son atractivas, eficaces, se están ben secuenciadas e temporalizadas, se están coordinadas entre si, se son suficientes, etc.

A maneira como os alumnos responden ó traballo, en equipo ou individual, tamén debe ser tida en conta. Todo isto forma parte da avaliación da propia programación, os seus resultados serven para realizar os axustes e corrección necesarios que se reflectirán nunha nova versión de traballo. De acordo con todo anterior realizarase o seguimento da programación, como mínimo mensualmente, tal como está previsto na aplicación.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Farase unha avaliación inicial, tras unhas semanas de clase, que permita ter en conta as competencias previas así coma as dificultades detectadas nun principio que requiran un reforzo previo para ver a posibilidade de cursar o ciclo con garantías.

Realizaranse test ou preguntas cortas (fácilmente asumibles polos alumnos) para constatar os coñecementos previos e una observación no taller referida a certos criterios de avaliación considerados mínimos.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Tomaranse tódalas medidas oportunas para poder adaptarse ó alumnado que requira unha atención máis individualizada, facendo as adaptacións de tempo ou forma nos exames escritos ou propoñendo o fraccionamento dos cursos sempre e cando sexa posible.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante prestar unha especial atención ós temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas: educación para a convivencia (respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas, etc). Educación multicultural (espertalo interese por coñecer outras culturas, desenvolver actitudes de respecto e colaboración cos grupos minoritarios. Educación non sexista (analizar criticamente a realidade e corregir prexuízos, consolidar hábitos non discriminatorios) etc. En canto aos aspectos estritamente profesionais porase en valor o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local, de produción ecolóxica ou de calidade. Por outra banda, fomentaranse outros aspectos culturais como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ao método de ensino aprendizaxe desenvolvido no centro realizaranse outra serie de actividades tales como:

Asistencia a concursos, conferencias, festas ou feiras gastronómicas. Co obxectivo de actualización e ampliación no coñecemento de produtos gastronómicos.

Visita e análise de establecementos hostaleiros: hoteis, restaurantes, balnearios, complexos turísticos... Para o contacto con empresas e coñecer distintos tipos de oferta.

Visita a outros centros da especialidade ou aíns de outras rexións xeográficas. Co obxectivo de motivar ao alumnado e fomentar a colaboración entre profesionais.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2023/2024	10	210	210

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo Elaboracións de pastelería e repostería en cociña, pertencente ao 2º CURSO DO CICLO SUPERIOR DIRECCIÓN DE COCIÑA ; tomando como referencia o Real Decreto 687/2010, de 20 de maio, polo que se establece o título de TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCIÑA e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características da contorna sociocultural do centro.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Director/a de alimentos e bebidas.

Director/a de cociña.

Xefe/a de produción en cociña.

Xefe/a de cociña.

Segundo/a xefe de cociña.

Xefe/a de operacións de catering.

Xefe/a de partida.

Cocinero/a.

Encargad/a de economato e bodega.

O centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

A actividade do centro educativo pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordenadas e secuenciadas de xeito que se poidan abordar simultaneamente e que posibiliten ao alumnado aprender dos erros e ao docente usar as ferramentas de avaliación como un instrumento de formación máis.

Así o alumnado deberá diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, reflexionar e auto corrírse

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración (Datos de novembro de 2010 (Expogalaecia).

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano tras ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que o Concello de Pontedume forma parte do Camiño inglés e que a comarca de Ferrolterra é un destino turístico moi relacionado coa paisaxe e a natureza e que a pesar da crise causada polo Covid 19 o turismo busca mais que nunca lugares donde o turismo non sexa masivo e estar mais en contacto coa natureza.

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

As demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

A evolución profesional en canto ás funcións que serán desempeñadas por os titulados, relacionanse coa de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo de cociña entre outras. O avance e evolución tecnolóxico traducirase na introducción das novas máquinas, ferramentas e produtos.

Por último, a evolución organizativa dependerá, en gran medida, das características dos equipos e maquinarias, adecuadas éstas, á súa vez ao tipo de oferta gastronómica.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	PASTELARÍA E REPOSTARÍA NO ENTORNO DA COCIÑA	Analizar as características da pastelería e repostería na cociña así como identificar e coñecer a maquinaria, útiles, ferramentas e equipos específicos.	10	4
2	MATERIAS PRIMAS PERECEDERAS E NON PERECEDERAS	Coñecer as principais materias primas na pastelería e repostería, as súas características e aplicacións nas elaboracións.	12	8
3	TÉCNICAS, UTILIZACIÓN E ELABORACIÓN BÁSICAS	Saber as técnicas básicas para o desenvolvemento productivo nunha cociña xunto coas elaboracións básicas.	18	8
4	MASAS BATIDAS	Coñecer e elaborar as principais masas batidas, biscoitos lixeros, pesados e ó vapor.	24	8
5	CREMAS, RECHEOS E COBERTURAS DOCES	Elaborar e coñecer as principais cremas, recheos e coberturas que se utilizan nas sobremesas dunha cocina.	24	8
6	OS SEMIFRÍOS	Elaboración de mousses e bavaroise.	12	8
7	MASAS ESCALDADAS	Elaborar as principais masas escaldadas como a pasta choux e as masas fritidas máis utilizadas nas cocinas de restauración.	12	8
8	PASTAS QUEBRADAS	Coñecer e elaborar as pastas quebradas, azucaradas e non azucaradas.	20	8
9	MASAS FOLLADAS	Elaborar os principais tipos de follado, común e invertido.	12	8
10	MASAS FERMENTADAS	Elaborar e coñecer as características máis importantes no realizado de masas de bolaría e panadería.	10	8
11	SOBREMESAS XEADAS	Coñecer e elaborar helados e sorbetes.	20	8
12	PASTELERÍA SALGADA	Facer as elaboracións máis salientables da pastelería salgada que se poden aplicar nunha cociña, como a empanada, quiches, etc.	24	8
13	TÉCNICAS E ELEMENTOS DE PRESENTACIÓN E DECORACIÓN	Estudar e executar técnicas de decoración con xaropes, coberturas, etc.	12	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	PASTELARÍA E REPOSTARÍA NO ENTORNO DA COCINA	10

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.

4.1.e) Contidos

Contidos
Instalacións, equipamentos e maquinaria de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Batería, utensilios e ferramentas de uso específico en pastelería e repostería: aplicacións.
Procedementos de uso, limpeza e mantemento de equipamentos e utensilios.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	MATERIAS PRIMAS PERECEDERAS E NON PERECEDERAS	12

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñécéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñécéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	TÉCNICAS, UTILIZACIÓNS E ELABORACIÓNS BÁSICAS	18

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.1 Organizáronse as fases para a obtención de elaboracións básicas, cremas, recheos e coberturas doces.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de elaboracións básicas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.1 Realizáronse os procesos de elaboración de elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.

4.3.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Vocabulario técnico asociado á pastelería e á repostería.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Manexo de utensilios e ferramentas: preparación de latas e moldes, manexo do rolete e da espátula, e traballos con manga pasteira e con cartucho.
Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.
Novas tendencias.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	MASAS BATIDAS	24

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.1 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade das masas batidas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.1 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas batidas.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.1 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas batidas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.3 Organízanse as fases para a obtención de masas batidas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas batidas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.2 Realizáronse os procesos de elaboración de masas batidas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.1 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para masas batidas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	CREMAS, RECHEOS E COBERTURAS DOCES	24

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.2 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de cremas, recheos e coberturas doces.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.2 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de cremas, recheos e coberturas doces..
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de cremas, recheos e coberturas doces.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.3 Realizáronse os procesos de elaboración de cremas, recheos e coberturas doces de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.2 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos cremas, recheos e coberturas doces.

4.5.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Contidos

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	OS SEMIFRIOS	12

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.3 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de semifríos.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.3 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de semifríos.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos dos semifríos.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.1.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.2.1 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, semifríos, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.3.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos dos semifríos.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4.1 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.5.1 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos semifríos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.6.1 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso dos semifríos.

Criterios de avaliación
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.7.1 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección dos semifríos.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.8.1 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración dos semifríos.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.9.1 Evitouse o consumo innecesario de recursos en semifríos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.1 Realizáronse todas as operacións de semifríos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.3 Realizáronse técnicas de acabamento e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para semifríos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifríos: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabamento segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.



Contidos

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	MASAS ESCALDADAS	12

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.4 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas escaldadas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.4 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas escaldadas.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.2 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas escaldadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.2 Organízanse as fases para a obtención de masas escaldadas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.5 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas escaldadas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.4 Realizáronse os procesos de elaboración de masas escaldadas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos masas escaldadas.

4.7.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	PASTAS QUEBRADAS	20

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.5 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de pastas quebradas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.5 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de pastas quebradas.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.3 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de pastas quebradas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.4 Organízanse as fases para a obtención de pastas quebradas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.6 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de pastas quebradas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.5 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas quebradas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.5 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos pastas quebradas.

4.8.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	MASAS FOLLADAS	12

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas folladas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.6 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas folladas.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.4 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas folladas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.5 Organízanse as fases para a obtención de masas folladas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de masas folladas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.6 Realizáronse os procesos de elaboración de masas folladas básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.6 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para masas folladas.

4.9.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	MASAS FERMENTADAS	10

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.7 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de masas fermentadas.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.7 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de masas fermentadas.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas fermentadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.6 Organízanse as fases para a obtención de masas fermentadas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.8 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das masas fermentadas.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.7 Realizáronse os procesos de elaboración de masas fermentadas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.7 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos masas fermentadas.

4.10.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Contidos

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	SOBREMESAS XEADAS	20

4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.11.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.8 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de sobremesas xeadas.
CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.9 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das sobremesas xeadas.
CA3.1 Clasifícaronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.1.2 Clasifícaronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identifícaronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.2.2 Identifícaronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.3.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos das sobremesas xeadas.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4.2 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas xeadas respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.5.2 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos xeados para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.6.2 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso das sobremesas xeadas.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.7.2 Valoráronse os resultados finais e identifícaronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección das sobremesas xeadas.

Criterios de avaliación
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.8.2 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración das sobremesas xeadas.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.9.2 Evitouse o consumo innecesario de recursos en sobremesas xeadas.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.2 Realizáronse todas as operacións de sobremesas xeadas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.8 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para sobremesas xeadas.

4.11.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.
Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.
Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.
Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.
Sobremesas de cociña, xeadas e semifrías: clasificación e descrición das máis importantes.
Formulacións. Xustificación e realización de posibles variacións.
Adaptación da formulación para persoas con necesidades alimentarias específicas. Produtos substitutivos.
Organización e secuencia de fases para a obtención de sobremesas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos, resultados e controis
Conservación e rexeneración de sobremesas de cociña, xeadas e semifrías.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.
Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.
Novas tendencias.
Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.12.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
12	PASTELERÍA SALGADA	24

4.12.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e reconece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.12.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.6.9 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade de pastelería salgada.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.10.8 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de pastelería salgada.
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5.6 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas salgadas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.6.7 Organízanse as fases para a obtención de masas salgadas.
CA2.6.8 Organízanse as fases para a obtención de elaboracións básicas, cremas, recheos salgados.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.7.10 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos da pastelería salgada.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas salgadas tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.8.9 Realizáronse os procesos de elaboración de cremas e recheos salgados de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.9 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos para pastelería salgada.

4.12.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.

Contidos

Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.

Preparación dos produtos máis significativos da repostería galega, española e internacional.

Sistemas e métodos de conservación e rexeneración de elaboracións básicas e os produtos de pastelería e repostería. Riscos na execución e control de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.

Transformacións fisicoquímicas nas técnicas básicas de pastelería e repostería: bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc.

Masas e pastas: folladas, batidas ou esponxadas, fermentadas, escaldadas, quebradas, etc.

Elaboracións básicas: cremas, recheos doces e salgados, coberturas, preparacións con base en froitas, etc.

Uso de elaboracións básicas en produtos de repostería.

Funcións das materias primas que interveñen nos procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas. Defectos máis comúns. Posibles anomalías, causas e correccións.

Repostería con base en masas e pastas. Esquemas de elaboración: instrumentos, técnicas e procedementos aplicables. Riscos na execución e control dos resultados.

Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Novas tendencias.

Procedementos de execución das decoracións e os acabamentos de sobremesas. Xustificación de posibles variacións. Experimentación e avaliación de resultados.

4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	TÉCNICAS E ELEMENTOS DE PRESENTACIÓN E DECORACIÓN	12

4.13.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.	NO
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.	NO

4.13.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identifícanse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostería.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.13.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas de pastelería e repostería.
Dedución e cálculo de necesidades de xéneros, preelaboracións e elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Execución de operacións de rexeneración que precisen os xéneros, as preelaboracións e as elaboracións básicas.
Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo, e a natureza do xénero ou da elaboración básica en cuestión.
Decoración e presentación de sobremesas en restauración: normas e combinacións básicas.
Necesidades de acabado segundo o tipo de elaboración, a modalidade de comercialización e o tipo de servizo.

Contidos

Ensaio e valoración de técnicas e combinacións.

Realización de motivos decorativos.

Teoría e valoración da cor en repostería: contraste e harmonía. Sabor, cor e sensacións.

Novas tendencias.

Decoración e presentación de produtos en expositores e para determinadas ofertas de restauración, como bufé e outras.

Identificación de necesidades básicas de conservación segundo o momento de uso ou consumo e a natureza da elaboración.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Mínimos esixibles:

- Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Analiza as características da pastelería e repostería na cociña así como identifica e coñece a maquinaria, útiles, ferramentas e equipos específicos.
- Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
- Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
- Decora e executa técnicas de decoración e empratado tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
- Coñece as principais materias primas na pastelería e repostería, as súas características e aplicacións nas elaboracións.
- Elabora as principais masas, bizcoitos, pastas, cremas, recheos, salsas, xaropes describe as técnicas clásicas de elaboración aplicadas, así como as novas técnicas máis utilizadas nas cocinas de restauración.
- Executa técnicas de decoración e empratado con xaropes, froitas, coberturas, etc.

Criterios de cualificación:

A cualificación do módulo partirá da información obtida nos instrumentos de avaliación, que indicarán o nivel de coñecementos acadado por cada alumno/a.

A cualificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de conceptos, suporá o 35% da nota final.

Na nota final restante avaliaranse cun 65% para os coñecementos prácticos.

Concretamente, ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado coma nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

- Realizaremos (para os coñecementos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos, preguntas de desenrolo ..., e todos aqueles aspectos de coñecemento recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación de cada unha das probas deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 35% da cualificación final do módulo.
- As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar a parte práctica. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo, suporán un 65 % da cualificación. Supón a parte técnica.

Realizarase un seguimento individual personalizado de todos estes aspectos a través dunha ficha xeral individual de avaliación do alumno para, en caso necesario, realizar as oportunas adaptacións, elaborando probas de maior ou menor dificultade a fin de conseguir que os alumnos acaden a competencia necesaria para o exercicio da actividade profesional.

Ó ter que avaliar as partes, profundamente ligadas entre sí (contidos teóricos e prácticos), unha avaliación negativa de algunha destas partes por separado, podería provocar a non superación do módulo.

MOI IMPORTANTE:

A asistencia e a puntualidade ás clases e ás probas é algo esencial por ser un ensino presencial.

Por acordo do Departamento da Familia Profesional, as faltas de asistencia non xustificadas non poderán superar o 10 % das sesións do módulo, e o 15% en total tendo en conta as xustificadas. O alumno/a que supere este %, perderá o dereito á avaliación continua.

Do mesmo xeito, se un alumno non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día. Isto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo de alumnos e non se farán excepcións particulares para non entrar en agravios comparativos (aínda que as faltas sexan xustificadas) debido ás peculiaridades do desenrolo das clases. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Nese período de recuperación haberá que superar as partes que se teñan suspensas para poder superar o módulo. Igualmente, en caso de que os alumnos tiveran que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un prazo de entrega marcado de antemán para ser correxido polo profesor. De entregarse fóra de prazo, o traballo non será valorado (a calificación do mesmo sería de 0 puntos).

Do mesmo xeito, aquel alumno/a que non cumpra coa uniformidade completa o coas normas de seguridade e hixiene, ou que perxudique as normas de convivencia o de respecto mínimas non permanecerá na aula máis tempo (de clase ou de taller de cociña) e será derivado a xefatura de estudos e someterase a outras actuacións de tipo disciplinario que se decidirán segundo o caso concreto.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Outros, a aplicar, e que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas serán corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Segundo a ORDE do 12 de xullo de 2011, durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento e realizar as probas prácticas realizadas.

O alumnado que non acceda á FCT no período ordinario por ter unha avaliación negativa do módulo, poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, asignaráselle unha serie de actividades de recuperación, baseadas en acadar os obxectivos do módulo que quedaran pendentes e serán semellantes ás actividades de ensino-aprendizaxe realizadas durante o período ordinario. Finalmente realizarán unha serie de probas prácticas e teóricas (a lo menos unha proba teórica e outra proba práctica), e se avaliará tamén o caderno de clase.

Estas actividades e traballos, organizaráanse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

As probas tanto teóricas como prácticas para a proba de avaliación extraordinarias do alumnado con perda de dereito a avaliación continua serán no período xusto anterior a avaliación final, según ditan as instrucións da RESOLUCIÓN do 26 de xullo de 2019 para o curso 2019-2020.

A recuperación constará dunha parte práctica e outra teórica.

As actividades teóricas consistirán en entregar todo o feito durante o curso, apuntes, caderno de aula, fichas técnicas, etc.

As actividades prácticas consistirán na elaboración de distintos produtos que amosen que acadáronse os mínimos esixibles.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se afronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo,

información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

A adaptación curricular non pode ser significativa ó tratarse de educación non obrigatoria, aínda así será necesario realizala cando un/ha alumno/a non responda globalmente aos obxectivos programados, propoñéndose para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, xunto con outras posibles no marco de acordos do equipo docente, logo da detección de casos e situacións concretas:

1. Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
2. Reforzar con explicacións máis sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, mais sempre no contexto dos mínimos de cada capacidade terminal.
3. Tomar como referencia os aspectos máis esenciais do perfil profesional característico do título. Reforzarase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- 4.-Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables. Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas. Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento.
- 5.-Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación metodolóxica (sempre en colaboración co titor e co orientador) deberánse revisar algúns elementos:
 - Técnicas de traballo cooperativo.
 - Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
 - Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
 - Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.
6. Podense modificar ou adaptar os instrumentos de avaliación para facilitar a consecución dos mínimos esixibles.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

-Educación para a convivencia, respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas.

-Educación non sexista, analizar criticamente a realidade e corregir prexuízos, consolidar hábitos non discriminatorios, etc.

-En canto aos aspectos estritamente profesionais porase en valor a sustentabilidade, o impacto ambiental do traballo, o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local e rexional de produción ecolóxica ou de calidade.

-Por outra banda, fomentarase outros aspectos culturais así como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias:

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos.

- Iniciamos este curso a xestión, coidado e mantemento da nosa horta como actividade complementaria de csdc2º, cultivando e recollendo herbas aromáticas e outro tipo de plantación estacional, transmitindo o produto de km 0 e aforrando custos innecesarios.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares:

- Visitas a restaurantes, hotel ou establecementos donde a cociña de sobremesas teña importancia para coñecer a súa organización e funcionamento.
- Visitas a feiras e salóns Gastronómicos.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2023/2024	8	267	267

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

A presente programación toma como base o Decreto 83/2011 que desenvolve o currículo de Técnico superior en dirección de cociña e concrétese dentro do seguinte ámbito produtivo:

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsábel de cociña simultaneamente. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes: Director/a de alimentos e bebidas, Director/a de cociña, Xefe/a de produción en cociña, Xefe/a de cociña, Segundo/a xefe/a de cociña, Xefe/a de operacións de catering, Xefe/a de partida, Cociñeiro/a, Encargado de economato e adega.

A comarca de Ferrolterra conta con gran cantidade de establecementos de temporada de verán que serán atendidos por gran parte do noso alumnado, así como hoteis tanto de temporada como na próxima poboación de Ferrol, ademais de numerosos establecementos de turismo rural. A maioría son empresas familiares, con instalacións de reducidas dimensións, polo tanto as ensinanzas irán encamiñadas cara as PEMES.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén o poden facer en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Unha parte considerábel do alumnado escolle este ciclo precisamente por esta posibilidade laboral.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización dos procesos de elaboración culinaria.	Organización dos procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases e relacionándoas coas características dos produtos que se pretenden obter.	30	10
2	Aplicación das técnicas de cocción.	Aplicación das técnicas de cocción, relacionando as transformacións físico-químicas que se producen nos alimentos coas características do produto final	50	20
3	Elaboración de produtos culinarios básicos	Elaboración de produtos culinarios básicos aplicando as diferentes técnicas asociadas	64	30
4	Elaboración de produtos culinarios.	Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	63	15
5	Realización de acabados e presentacións	Realización de acabados e presentacións relacionando a súas características coa elaboración culinaria á que acompaña	30	10
6	Desenrolo do servizo en cociña	Desenrolo do servizo en cociña valorando as súas implicacións na satisfacción do cliente	30	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización dos procesos de elaboración culinaria.	30

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Descríbense e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.
CA1.4 Recoñeceuse e interpretouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.
CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, cáterings, cociñas centrais, etc.
Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc.
Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.
Terminoloxía utilizada na produción culinaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación das técnicas de cocción.	50

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.
CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.8.1 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na aplicación das técnicas de cocción.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas.
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características.
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de produtos culinarios básicos	64

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.1 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental en la elaboración de produtos culinarios básicos
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

4.3.e) Contidos

Contidos
Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.
Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.
Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de produtos culinarios.	63

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8.1 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos na elaboración de produtos culinarios
CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA4.10.1 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización de produtos culinarios
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.

4.4.e) Contidos

Contidos
Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional.

Contidos

Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional.

Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.

Técnicas e procedementos de execución e control.

Valoración de custos das elaboracións culinarias.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Realización de acabados e presentacións	30

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA5.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.
CA5.7 Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA5.10.1 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental en relación con acabamentos e presentacións
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.

4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións.
Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña.
Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións.
Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Desenrolo do servizo en cociña	30

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo en cociña.
CA6.2 Descríbense as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.
CA6.3 Recoñécese a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.4 Identifícanse as necesidades de coordinación durante o servizo.
CA6.5 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.
CA6.6 Execútanse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.
CA6.7 Realízanse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.
CA6.9 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.9.1 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental en relación ó desenvolvemento do servizo en cociña
CA6.10 Compróbase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.
CA6.11 Aplícanse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.

4.6.e) Contidos

Contidos
Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.
Tarefas previas aos servizos en cociña: mise en place .
Documentación relacionada cos servizos.
Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais.
Execución dos procesos propios do servizo.
Tarefas de finalización do servizo.
Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Os contidos mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva do módulo son os que aparecen no currículo do Título de técnico superior en Dirección de Cociña segundo o Decreto 83/2011 e que serían esencialmente os seguintes:

Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter. Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.

Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.

Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.

Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.

Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.

A cualificación do módulo partirá da información obtida nos instrumentos de avaliación, que indicarán o nivel de coñecementos acadado por cada alumno/a.

A cualificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de conceptos, suporá o 35% da nota final.

Na nota final restante avaliaranse cun 65% para os coñecementos prácticos.

Concretamente, ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado coma nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

- Realizaremos (para os coñecementos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios..., e todos aqueles aspectos de coñecemento recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado.

En todo caso a cualificación de cada unha das probas deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 35% da cualificación final do módulo.

-. As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar a parte práctica. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo, suporán un 65 % da cualificación. Supón a parte técnica.

Realizarase un seguimento individual personalizado de todos estes aspectos a través dunha ficha xeral individual de avaliación do alumno para, en caso necesario, realizar as oportunas adaptacións, elaborando probas de maior ou menor dificultade a fin de conseguir que os alumnos acaden a competencia necesaria para o exercicio da actividade profesional.

Ó ter que avaliar as partes, profundamente ligadas entre sí (contidos teóricos e prácticos), unha avaliación negativa de algunha destas partes por separado, podería provocar a non superación do módulo.

MOI IMPORTANTE:

A asistencia e a puntualidade ás clases e ás probas é algo esencial por ser un ensino presencial.

Por acordo do Departamento da Familia Profesional, as faltas de asistencia non xustificadas non poderán superar o 10 % das sesións do módulo,

e o 15% en total tendo en conta as xustificadas. O alumno/a que supere este %, perderá o dereito á avaliación continua.

Do mesmo xeito, se un alumno non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día. Isto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo de alumnos e non se farán excepcións particulares para non entrar en agravios comparativos (aínda que as faltas sexan xustificadas) debido ás peculiaridades do desenrolo das clases. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Nese período de recuperación haberá que superar as partes que se teñan suspensas para poder superar o módulo. Igualmente, en caso de que os alumnos tiveran que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un prazo de entrega marcado de antemán para ser correxido polo profesor. De entregarse fóra de prazo, o traballo non será valorado (a calificación do mesmo sería de 0 puntos).

Do mesmo xeito, aquel alumno/a que non cumpra coa uniformidade completa o coas normas de seguridade e hixiene, ou que perxudique as normas de convivencia o de respecto mínimas non permanecerá na aula máis tempo (de clase ou de taller de cociña) e será derivado a xefatura de estudos e someterase a outras actuacións de tipo disciplinario que se decidirán segundo o caso concreto.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Outros, a aplicar, e que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas serán corrixidas no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6.

Os INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN consistirán en:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de coñecementos, supostos prácticos, resolución de exercicios, traballos monográficos, cadernos de obrador ou de fichas técnicas, e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados desempeños realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada CA de cada unha das UD con este tipo de Instrumento de Avaliación.

-Listas de cotexo de desempeños.

-Outros, a aplicar por exemplo en probas de produción en obrador, que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

SISTEMAS DE CUALIFICACIÓN XERAIS

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente inferior ó longo das tres avaliacións, na avaliación final o redondeo será á nota superior. (exemplo: si a nota final é 5.6, a nota redondeada será 6)

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente, de todos os xeitos explicaráse antes da realización da proba o sistema de puntuación que se vai aplicar.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado.

As actividades de recuperación, basearanse nos criterios de avaliación considerados de mínimos esixibles.

Dependendo da dispoñibilidade horaria do centro e segundo a normativa, o alumno terá un horario con actividades de recuperación para preparar e superar a avaliación.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: ¿O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa

duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
6%=20 sesións

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse a plataforma informática.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- . O grao de cumprimento da temporalización
- . O logro dos obxectivos programados
- . Os resultados académicos acadados

Para a memoria final utilizaremos un modelo proporcionado común

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Neste módulo, o profesor fará unha proba teórica ou cuestionario inicial para obter información dos coñecementos previos que o alumnado posee así como información sobre motivación, intereses, etc..

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza/aprendizaxe,

e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Tal e como se establece na lexislación vixente, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno/a, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

As medidas de reforzo que se propoñerán en caso de necesidade serán:

- Realización de mapas conceptuais e esquemas. Elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, todo isto de xeito individualizado.
- Repetición de prácticas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Entre as innovacións, destaca prestar unha especial atención ós temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas: educación para a convivencia (respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas). Educación multicultural (espertar o interese por coñecer outras culturas, desenvolver actitudes de respecto e colaboración cos grupos minoritarios). Educación non sexista (analizar criticamente a realidade e correxir prexuízos, consolidar hábitos non discriminatorios) etc. En canto aos aspectos estritamente profesionais porase en valor o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local, de produción ecolóxica ou de calidade. Por outra banda, fomentárase outros aspectos culturais como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como complemento ó método de ensino aprendizaxe desenvólto no centro realizaranse outra serie de actividades tales como:
Asistencia a concursos, conferencias, festas ou feiras gastronómicas.
Visita e análise de establecementos hostaleiros: hoteis, restaurantes, balnearios, complexos turísticos...
Visita a outros centros da especialidade ou afíns de outras rexións xeográficas.

10. Outros apartados

10.1) Análise da información e necesidades

Analizar a información recibida/adquirida e as carencias e necesidades que se transmitan en cada unha das unidades didácticas.

10.2) Seguridade e mantemento

Preparación e mantemento continuado das zonas onde realizamos as tarefas.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0500	Xestión da produción en cociña	2023/2024	11	244	244

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA PENA TOMÉ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Esta programación realízase para o módulo Xestión da Producción en cociña, pertencente ao Ciclo Superior en dirección de cociña, seguindo as bases do currículo según o publicado no Decreto 83/2011, do 20 de abril. Tómase, por tanto, como referencia dito currículo e fanse as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A perspectiva do título no sector ou nos sectores produtivos e na realidade económica e laboral na que nos atopamos (comarca de Ferrol Terra e Eume-Ortegal) lévanos a contemplar algúns aspectos ou tendencias no ámbito da restauración:

1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con gran influencia no sector da hostalaría e a restauración.
 2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados "de autor", entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas "empresas de restauración moderna" ou "neorrestauración", que abranguen unha ampla gama de conceptos.
 3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á que se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.
 4. A evolución profesional, canto ás funcións que desempeñará este persoal titulado, relaciónase coas de dirección, comercialización dos produtos e organización das unidades de produción e servizo en cociña, entre outras. A evolución relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas maquinarias, ferramentas e produtos. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e da maquinaria, adecuada esta, á súa vez, ao tipo de oferta gastronómica.
 5. No referente á organización da produción e das tarefas, é de salientar a produción en cociñas centrais, que facilita a estandarización dos procesos e o óptimo aproveitamento dos recursos.
- Tendo en conta o anterior deberíase adaptar a formación, na medida do posible, á realidade na que vive e vai vivir o alumnado respecto ao futuro profesional.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Os sistemas de produción culinaria.	Nesta UD describíranse e analizaranse os sistemas de produción culinaria relacionándoos cos de distribución e servizo e coas fórmulas de restauración, aprendendo a reflexar as fases en diagramas de fluxo. Decídírase cales son as técnicas culinarias e os métodos de conservación máis axeitados a cada sistema tendo en conta as vantaxas e os inconvenientes. Indícarase cómo atopar a normativa necesaria para coñecerla.	50	22
2	Deseño de espazos e equipamentos nunha cociña.	Nesta UD trátase o asesoramento e o deseño de instalacións adecuadas aos sistemas de produción tendo en conta a normativa relacionada. Térase en conta a normativa sobre seguridade e hixiene, a funcionalidade, a operatividade e a produtividade. Tamén se deseñarán os espazos especificando zonas e anexos necesarios e os circuitos e fluxos tendo en conta o volume de traballo. Sinalarase o equipamento adecuado a cada sistema de produción incluíndo as novas tecnoloxías.	42	11
3	Programación de actividades de produción e servizo en cociña.	Nesta UD aprenderase cómo organizar as actividades de produción e servizo, tendo en conta os documentos necesarios, a oferta, as necesidades e control de aprovisionamento e tratamento de materias primas e tamén de persoal, asignando as tarefas ao persoal en cada momento. Trátase sobre a comunicación e coordinación cos outros departamentos. Estudarase o sistema APPCC (control en cada fase para identificar os PCC) e as GPCH realizando os diagramas de procesos e protocolos necesarios. Repasarase o concepto de trazabilidade.	52	23
4	Supervisión de procesos de produción e/ou servizo en cociña.	Nesta UD aprenderase sobre cómo controlar o cumprimento dos protocolos establecidos (sobre aprovisionamento, elaboración, conservación, servizo/distribución...) sobre todo os que teñen que ver co cumprimento da normativa sobre seguridade e hixiene alimentaria. Trátanse aspectos que teñen que ver coas modificacións na oferta, a información ao persoal dos aspectos gastronómicos de cada elaboración e do seu montaxe e presentación. Falarase do feedback co cliente.	50	22
5	Control de consumos.	Nesta UD coñeceranse todos os documentos empregados no control do consumo na cociña : fichas técnicas, escandallos, rendementos e mermas...; atenderase á importancia da actualización de toda a información segun sexa necesario : fichas de produción, cálculos... Estudarase cómo facer informes para as outras áreas e trátanse as posibilidades das aplicacións informáticas para a restauración.	50	22

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Os sistemas de produción culinaria.	50

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relaciónanse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñécense os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráanse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relaciónanse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
Factores que determinan a elección dun sistema de produción.
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.
Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.
Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Deseño de espazos e equipamentos nunha cociña.	42

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívoe en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñécense os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.
CA2.5 Analízanse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.
CA2.7 Identifícanse e distribúense as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Defínense os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoe en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñécense as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.
Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Programación de actividades de produción e servizo en cociña.	52

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename</p> <p>Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cociña: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.</p> <p>Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.</p>

Contidos

Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade

Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisión de procesos de produción e/ou servizo en cociña.	50

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabado de xéneros e produtos culinarios.
0Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.
Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.
Deseño e realización de produtos culinarios acordos coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.
Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.

Contidos

Procedementos de execución de elaboración culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.

Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.

Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.

Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.

Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.

Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Control de consumos.	50

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

4.5.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, Aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

5 a) Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles serán os seguintes :

CA1.1. Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria. CA1.2. Caracterízanse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso. CA1.3. Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa. CA1.4. Recoñécéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución. CA1.5. Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña. CA1.6. Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.

CA2.1. Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña. CA2.2. Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene. - CA2.4. Recoñécéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña. CA2.5. Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña. CA2.7. Identifícanse e distribúronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña. CA2.8. Defínense os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas. CA2.10. Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

CA3.1. Analízouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña. CA3.2. Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas. CA3.3. Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña. CA3.5. Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal. CA3.6. Planifícanse as fases da produción. CA3.7. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

CA3.9. Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade. CA3.12. Identifícanse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria. CA3.13. Identifícanse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico. CA3.14. Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

CA4.1. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios. CA4.2. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios. CA4.4. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados. CA4.5. Recoñécéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos. CA4.7. Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela. CA4.10. Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña. CA4.11. Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato. CA4.13. Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou incorporación de novidades. CA4.14. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1. Descríbiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña. CA5.2. Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario. CA5.3. Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc. CA5.4. Formalizáronse os documentos para o control de consumos.

5 b) Criterios de cualificación

A avaliación continua terá en conta o seguinte:

O criterio seguido para a cualificación será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través das probas escritas e as producións do alumnado e a observación en taller cando se realicen os simulacros de organización e xestión. Serán tidos en conta os documentos relacionados coa xestión en cociña.

O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

As probas puntuaranse de 0 a 10.

Serán tilizados dous instrumentos de avaliación,:

-táboas de observación, que se aplicarán sobre os procedementos, reflexados en documentos e realizados polo alumnado na aula-taller e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este instrumento,

-Probas escritas que incluírán exames tipo test, preguntas cortas, desenvolvemento dun tema, exposicións orais, resolución de supostos prácticos ou combinacións de diferentes tipos de preguntas, éstas probas representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UD para este tipo de instrumentos de avaliación.

A nota de cada avaliación resultará da media aritmética dos resultados das distintas probas.

Se un alumno ou alumna non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día (excepto causa perfectamente xustificada). Isto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo e non se farán excepcións particulares. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Igualmente, en caso de que o alumnado tivera que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un prazo de entrega marcado de antemano para ser correxido. De entregarse fóra de prazo, o traballo non será valorado.

OBSERVACIONES A TER EN CONTA :

O número de probas a realizar dependerá estrictamente do desenvolvemento do curso e as características do grupo de alumnos e do seu progreso académico tendo en conta o ritmo do proceso de ensino-aprendizaxe e as dificultades que poideran aparecer.

De todos xeitos ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

Do mesmo xeito, aquel alumnado que non cumpra coa uniformidade completa o coas normas de seguridade e hixiene explicadas de antemano polo profesor, ou que perxudique as normas de convivencia o de respecto mínimas non permanecerá na aula máis tempo (de clase ou de taller de cociña) ou non poderá acceder ós talleres de prácticas e será derivado a xefatura de estudos e someterase a outras actuacións de tipo disciplinario que se decidirán segundo o caso concreto.

A bibliografía na que se basa este módulo é

O libro de Nuria Pérez e Juan José Civera titulado "Gestión, organización y planificación de la producción culinaria" da Editorial Síntesis.

O libro de Daniel Galy titulado "Gestión de la producción en cocina" da Editorial Paraninfo.

O libro de Angela Asensi, Elena Martínez e Francisca Sempere titulado "Gestión de la producción en cocina" da Editorial Altamar

O Banco de Recursos de FP da Xunta de Galicia

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes.

Estas actividades e traballos organizaráanse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

No suposto de ter este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades e probas programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:

O alumnado con dereito a avaliación continua que aproben as 2 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

O alumnado que suspenda algunha ou toda-las avaliacións, terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación durante o período lectivo marcado para a recuperación do módulo. Na calificación final analizaranse todo-os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perda o dereito á avaliación continua terá que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica/suposto práctico. A calificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de competencias conceptuais, suporá o 50% da nota final e a calificación das competencias procedimentais, suporá o outro 50%.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua podería consistir:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller, que realizará mediante unha proba práctica/suposto práctico en tempo e forma (a criterio da docente).

Nunha proba teórica conceptual de todo os contidos do módulo.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo unha puntuación total de 5 .

Estas probas desenvolveranse a mediados-finais do mes de xuño, antes da avaliación final ordinaria do módulo. Estarán referenciadas en base á totalidade dos contidos e procedementos contemplados na presente programación.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo superior, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo de elaboracións básicas, impartido no primeiro ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.

Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.

Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado

con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

9.1.1 Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.

*Situación do galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.

*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.

9.1.2 Fomento do Plurilingüismo.

Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:

*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas na cociña tradicional así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Neste apartado incluiremos as seguintes actividades:

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

Visita a establecementos con diferentes sistemas de produción culinaria, liña tradicional e liña de restauración para colectividades.

Visita a feiras do sector para coñecer as novidades.

Visita a diferentes empresas da industria alimentaria para coñecer de preto diversos sistemas de produción.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	3	80	80
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	3	50	50
MP0501_22	Xestión da calidade	2023/2024	3	30	30

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ELENA DEL PILAR RAMALLO MIÑÁN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Tal como se establece no Decreto 88/2011 do propio currículo do ciclo superior de Dirección de servizos en restauración:

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais, que se desenvolven nesta programación son as seguintes:

- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo.
- i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo propio e do do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e cos obxectivos da empresa.
- ñ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

Por outra banda, no artigo 9 ao establecer os obxectivos xerais deste ciclo que están estrictamente vinculados no desenvolvemento do do módulo de Xestión da Calidade e da Seguridade e Hixiene alimentarias:

- o) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, así como propor e aplicar medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
- q) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e nas actividades que se realizan no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade, e para ser quen de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.

Ademáis, as propias orientacións pedagóxicas apuntan á necesidade da formación para desempeñar a función de control da calidade e a seguridade alimentaria e ambiental.

Esta función abrangue aspectos como:

- Modelos de calidade que cómpre aplicar no sector da restauración.
- Aplicación da normativa de seguridade e hixiene.
- Cumprimento da normativa de protección ambiental.
- Redución, na medida do posible, dos residuos xerados.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado.

Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente.

Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Supervisor/ora de restauración moderna.
- "Maître".
- Xefe/a de sala.



- Encargado/a de bar-cafetaría.
- Xefe/a de banquetes.

Este perfil profesional, incluído no sector produtivo, sinala unha evolución ascendente nas esixencias do servizo, por parte dos clientes como das propias características da oferta gastronómica. Todo ello require profesional máis cualificado que mellore a experiencia do cliente con servizos de calidade e adoitando, en tanto manipulador de alimentos, as medidas necesarias e esixidas pola normativa actual.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Introdución a seguridade alimentaria	Principal normativa seguridade e hixiene alimentaria na restauración, trazabilidade, protocolo alertas alimentaria e normativa etiquetado	10	12
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación de alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas do manipulador	8	12
3	Riscos e intoxicacións alimentarias	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAS), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	8	12
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Coñecer o plan de limpeza e desinfección. Conceptos e niveis de limpeza. Perigos sanitarios	8	12
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	Analizar os sistemas de autocontrol como medidas de protección de control dos perigos sanitarios na manipulación de alimentos.	7	10
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	Analizar o impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.	9	12
7	Identificación dos sistemas de xestión de calidade	Identifica os sistemas de xestión de calidade e os pasos para o seu deseño e posta en marcha	14	15
8	Control da aplicación das normas de calidade	Definir os métodos e as ferramentas para a medición da calidade.	16	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
CA2.4 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
CA2.9 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.
Medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
Vestimenta de traballo e requisitos de limpeza.
Medios de protección de cortes, queimaduras e feridas no persoal manipulador.
Rastrexabilidade: orixe, proceso e destino do alimento.
Rastrexabilidade e seguridade alimentaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aplicación de boas prácticas de manipulación de alimentos	8

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
CA2.2.1 Identifícanse os perigos sanitarios que se asocian aos malos hábitos
CA2.5 Recoñécense os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
CA2.6.1 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA2.7 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

4.2.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.
Importancia da conservación dos alimentos e a súa relación cos perigos asociados.
Importancia da conservación dos alimentos
Relación da conservación dos alimentos cos perigos asociados.
Procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Riscos e intoxicacións alimentarias	8

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
CA2.2.2 Identifícanse os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos
CA2.3 Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
CA2.6.2 Enumeráronse e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias

4.3.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios. Riscos e toxiinfeccións asociados aos malos hábitos de hixiene.
Doenzas, alerxias e intolerancias alimentarias: medidas de prevención.
Axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención. Actitudes susceptibles de contaminación ou alteración dos alimentos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	8

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
CA1.4 Compróbase a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.6.1 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación (DDD).
CA1.6.2 Recoñécense os tratamentos de desinfección (DDD).
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección e as súas condicións de emprego
CA1.8.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de tratamentos DDD.

4.4.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais hixiénico-sanitarios que deben cumprir os utensilios, os equipamentos e as instalacións na manipulación de alimentos
Procesos: características e parámetros de control dos niveis de limpeza e desinfección asociados.
Procedementos, frecuencias e equipamentos de limpeza (LD).
Tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD): características.
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección, e as súas condicións de emprego.

Contidos

Clasificación dos produtos de tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección, ou de desratización e desinsectación.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de limpeza e desinfección.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións inadecuadas de desratización e desinsectación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de sistemas de autocontrol	7

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
CA3.8.1 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector

4.5.e) Contidos

Contidos
Normativa hixiénico-sanitaria
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Concepto xeral do sistema de APPCC.
Conceptos clave para o control de puntos críticos, medidas de control e medidas correctoras.
Parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos.
Sistemas de rexistro documental asociados.
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Principais normas voluntarias no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
Análise e interpretación.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aplicación de boas prácticas medioambientais	9

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
CA1.8.3 Condicións de emprego produtos limpeza e desinfección e efecto no medio
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA1.9.3 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamento DDD para o medio
CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
CA4.2 Descríbense as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.
CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.
CA4.4 Recoñécéronse e clasifícanse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.
CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
CA4.6.1 Aplicáronse as técnicas de eliminación de residuos.
CA4.6.2 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación vertedura de residuos.
CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos produtos de limpeza, desinfección e tratamentos de DDD, e as súas condicións de emprego.
Condicións de emprego produtos limpeza e desinfección e efecto no medio
Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade de manipulador de alimentos.



Contidos

Procedementos para a recollida e a retirada de residuos

Procedementos para a recollida e a retirada de residuos dunha unidade manipuladora de alimentos

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	identificación dos sistemas de xestión de calidade	14

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.	SI

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
CA1.2 Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
CA1.5 Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.

4.7.e) Contidos

Contidos
Introdución á calidade.
Determinación e fixación de obxectivos.
Manuais de calidade.
Accións de difusión da política de calidade na empresa.
Concepto de calidade: evolución
Características da calidade no sector de servizos.
Xestión da calidade: principios e obxectivos.
Análise dos sistemas para a xestión e o control da calidade.
A calidade total e os recursos humanos.
Expectativas e percepcións da clientela.
Sistemas de calidade específicos para o sector turístico: ITE e PITE.
Marca de calidade turística: o selo de calidade Q.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Control da aplicación das normas de calidade	16

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

4.8.e) Contidos

Contidos
Análise das ferramentas e as técnicas da calidade: ferramentas de organización, de planificación e de medición. Sistemas de enquisa. Queixas e suxestións. Métodos de autoavaliación.
Plans de mellora.
Características dos modelos de calidade (Deming, Malcolm Baldrige, TQM; ISO, etc.).
Plan de calidade aplicado ao sector da restauración. Fases: normalización, posta en práctica, certificación e promoción.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c.
Expóñense a continuación:

CA1.1 - Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.

CA2.7 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

CA3.6 - Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

CA3.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA2.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

CA2.2.1 - Identifícanse os perigos sanitarios que se asocian aos malos hábitos

CA2.4 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.

CA2.5 - Recoñécéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

CA2.8 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

CA2.2.2 - Identifícanse os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos

CA2.3 - Identifícanse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

CA2.6 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

CA2.6.2 - Enumeráronse e identifícanse as alerxias e as intolerancias alimentarias

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

CA1.4 - Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.6 - Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

CA1.6.2 - Recoñécéronse os tratamentos de desinfección (DDD).

CA1.8 - Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.

CA1.8.1 - Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección e as súas condicións de emprego

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de tratamentos DDD.

CA3.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA3.2 - Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

CA3.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.

CA3.4 - Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

CA3.5 - Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

CA3.8 - Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

CA1.7 - Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA4.3 - Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

CA4.4 - Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais

CA4.6 - Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

CA4.6.1 - Aplicáronse as técnicas de eliminación de residuos.

CA4.7 - Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

CA1.1 - Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .

CA1.2 - Identifícanse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.

CA1.4 - Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.

CA1.5 - Identifícanse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

CA2.1 - Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

CA2.2 - Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

CA2.5 - Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente os resultados de aprendizaxe antes expostos.

Realizarase unha avaliación por trimestre segundo o calendario escolar do centro. A cualificación acadada en cada avaliación trimestral será valorada do 1 ao 10. Esta nota será calculada segundo o peso de cada unidade con respecto a totalidade do módulo e o peso dos criterios de avaliación que aparecen recollidos no apartado 4c avaliación desta programación didáctica. Considerarase positiva a avaliación parcial ou final do alumnado cando a nota é igual ou superior aos 5 puntos.

De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aqueles mínimos que estean suspensos no período estipulado. Non superará o módulo o alumnado que non teña como mínimo un 5 en cada unha das avaliacións aínda que a media entre elas sexa superior a 5. Cómpre sinalar que ter a terceira avaliación aprobada non implica a superación do módulo.

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

- As probas escritas individuais serán: tipo test que poidan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, probas de preguntas curtas ou supostos teóricos-prácticos e traballos, evítanse as preguntas amplas de desenvolvemento.

- Os traballos en pequeno grupo e outras actividades individuais de aula consistirán en: presentacións orais, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación e software específicos, traballos de campo e investigación, observación das normas establecidas nos protocolos ou códigos deontolóxicos da hostalería e o turismo, aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidade de síntese. É preciso destacar que é requisito imprescindible presentar todos os anteditos traballos na data sinalada a tal fin, para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera cos exames de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.

- No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final. Se o alumno/a non acada o 5 terá que recuperar.

- Se nalgunha das avaliacións a profesora decide non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integramente nas probas realizadas.
- O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5.
- De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas que estean suspensas no periodo estipulado.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, con anterioridade a realización da avaliación final. Realizarase un informe de avaliación individualizado.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O alumnado que perda o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, baseada nos aprendizaxes mínimos esixibles recollidos nesta programación, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Seguindo a Orden do 12 de Xullo de 2011, o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta : O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua no módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións. A realización das actividades e participación na aula non se terán en conta á hora de realizar a avaliación extraordinaria.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de "seguimento das programacións" facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso .

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de Xullo de 2011, no seu artigo 28: " Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

Para este módulo , realizarase nos primeiros 15 días unha "choiva de ideas" de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e , en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso de que non sexa posible de garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

* Educación para a igualdade: estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa de sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

* Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc. Insistir na reciclaxe e na conservación.

* Educación para a saúde : É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

* Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e , procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

* Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos/as un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

* Interculturalidade: traballando dende o principio do respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo, entendendo isto como un enriquecemento, sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos/as de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

*Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Conferencias e charlas especializadas.

visita a un restaurante ou hotel con cociña para coñecer a súa organización ou funcionamento.

Visita a SOGAMA

Visita a Aula de Exoloxía urbana de Ferrol

Visita a unha empresa de consultoría de seguridade alimentaria

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	2023/2024	2	53	53

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MÓNICA COMBO GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Durante os últimos anos, os hábitos alimentarios da sociedade española foron modificándose achegándose máis a modelos anglosaxóns. Aínda así, España mantén peculiaridades nos seus hábitos alimentarios arraigados na cultura e nunha tradición gastronómica sólida e recoñecida. Para comprender mellor a nova situación alimentaria, as novas tendencias de alimentación e por tanto, os modelos de alimentación actuais, hai que entender os cambios que sufríu a poboación nos últimos anos dende o punto de vista tecnolóxico, económico, social, cultural e político legais que afectou ao modelo alimentario da nosa poboación. Por iso é importante formar aos nosos estudantes neste módulo co obxectivo de que poidan satisfacer os intereses que solicita a súa clientela.

De xeito xeral o título de Técnico Superior en Servizos en restauración (D88/2011 20 abril) en restauración identifícase polos seguintes elementos:

Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.

- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

Contorno profesional.

1. As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvese en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais.

Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
- ¿ Director/ora de cociña.
- ¿ Xefe/a de produción en cociña.
- ¿ Xefe/a de cociña.
- ¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
- ¿ Xefe/a de operacións de cátering.
- ¿ Xefe/a de partida.
- ¿ Cociñeiro/a.
- ¿ Encargado de economato e adega.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. Na actualidade hai un importante número de empresas dedicadas ao sector da hostalaría, entre hoteis, restaurantes, cafeterías, bares, hospitais, colectividade, catering, discotecas, pubs etc., o que repercute nun grande volume de persoas traballando na especialidade de servizos, e cun notable incremento en época de verán. Trátase, xa que logo, dun dos sectores máis salientables na economía de Galicia.

2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no crecemento dos restaurantes tradicionais, de luxo, e dos chamados «de autor» -en España existe o triplo de restaurantes por persoa que no resto de Europa-, entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración para colectividade (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer etc.) e das chamadas «empresas de restauración moderna» ou de «neorrestauración», que abranguen unha ampla gama de conceptos.

Outros establecementos, como cafeterías, cervexarías, pubs, discotecas, bares etc., seguen a ocupar unha importante porcentaxe na oferta de establecementos de hostalaría.

3. Por causa da grande diversificación de actividades empresariais no sector de hostalaría e, máis concretamente, no subsector de restauración,



faise indispensable a aparición de profesionais cualificados para dirixiren e supervisaren a grande cantidade de empresas de servizos de comidas e bebidas. Deben ser profesionais do sector que saiban adecuarse e responder ás novas estruturas organizativas, produtivas e de servizos.

4. As funcións que desempeñarán estas persoas tituladas relaciónanse coa dirección, a comercialización dos produtos, a organización de eventos e servizos de restauración e das unidades de produción etc. A evolución profesional relacionada co avance tecnolóxico vaise traducir na introdución de novas técnicas e novos sistemas de atención e servizo á clientela, programas informáticos para a xestión e o control de establecementos e servizos, e o uso continuo da internet para o intercambio de información. Por último, a evolución organizativa dependerá, en grande medida, das características dos equipamentos e das maquinarias adecuadas ao tipo de oferta gastronómica e de servizo.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Gastronomía: historia e evolución.	Concepto de gastronomía: historia e evolución, movementos, personaxes, acontecementos e publicacións de referencia.	9	25
2	Gastronomía galega e española	Estudo da gastronomía galega e das diferentes comunidades autónomas	12	25
3	Gastronomía Internacional	Estudo das principais cocinas internacionais.	12	20
4	Nutrición e Alimentación	Introdución de conceptos básicos da alimentación e nutrición. A finalidade da nutrición, identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación dos mesmos.	10	15
5	Os principios básicos da dietética	A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas. A dieta nos establecementos de restauración. Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto a alimentación	10	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Gastronomía: historia e evolución.	9

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñécéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñécéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñécéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Historia e evolución da gastronomía.
Evolución cronolóxica dos movementos e as correntes culinarias: cociña tradicional neorestauración, nouvelle cuisine , e nova cociña española e galega.
Clasificación das ofertas gastronómicas: bufé, carta, etc.
Tendencias actuais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Gastronomía galega e española	12

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

4.2.e) Contidos

Contidos
Gastronomías galega e española: características xerais e rexionais.
Produtos e elaboracións máis significativas das gastronomías galega e española.
Costumes e tradicións das gastronomías galega e española.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Gastronomía Internacional	12

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

4.3.e) Contidos

Contidos
Achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
Gastronomía internacional: características xerais por países ou áreas xeográficas.
Produtos e elaboracións máis significativas da gastronomía internacional.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Nutrición e Alimentación	10

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbóronse os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterízouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición: concepto e diferenzas.
Grupos de alimentos: pirámide ou roda.
Alimentación e a súa influencia na saúde: hábitos alimentarios sans.
Novos hábitos alimentarios da sociedade actual.
Nutrientes e as súas funcións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Os principios básicos da dietética	10

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades da clientela.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

4.5.e) Contidos

Contidos
Dietética: concepto e finalidade.
Necesidades nutricionais e enerxéticas en cada etapa da vida. Metabolismo.
Dietas e estilos de vida.
Importancia das dietas mediterránea e atlántica.
Táboa de composición dos alimentos para a confección de dietas
Dietas tipo e as súas posibles aplicacións en restauración.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Importancia da dieta saudable ao longo da vida.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c.
Expóñense a continuación:

UD.1

CA1.3 - Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.

CA1.4 - Recoñécéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.

CA1.5 - Recoñécéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.

CA1.6 - Recoñécéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais

UD.2

CA2.2 - Identifícanse as características das gastronomías galega e española.

CA2.3 - Recoñécéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

UD.3

CA2.6 - Identifícanse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.

CA2.7 - Recoñécéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.

UD.4

CA3.4 - Recoñécéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

CA3.7 - Identifícanse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

UD.5

CA4.2 - Recoñécéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

CA4.6 - Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10. A cualificación comporase da seguinte maneira:

-Probas escritas: 70%

-Traballos de investigación e desenvolvemento de contidos orais ou escritos: 30%

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

De non ter aprobadas todos os CA os alumnos/as deberán recuperar aqueles CA que estean suspensos no periodo estipulado.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse dos CA suspensos, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os estudantes terán a posibilidade de recuperar os CA non superados durante as avaliacións correspondentes a través dunha proba teórico-práctica.

Ademáis, aqueles estudantes que non superen o módulo terán un periodo de recuperación da materia antes da proba final. O procedemento a

seguir neste periodo será unha proba teórico-práctica da avaliación dos criterios mínimos esixidos que poderá conter preguntas tipo test, preguntas curtas ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha única proba teórico-práctica que versará sobre os criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test, preguntas curtas ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual:

Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguimento de programacións.

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD85PRO04.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.
- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo e nos contidos do módulo.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

- O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos coa profesora no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.
- Realizaranse ademais: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Repetición de prácticas.
- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos.
- Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.

En todo caso, haberá unha coordinación co departamento de orientación, que tamén terá dado a súa visión de cal é o xeito de proceder e de facilitar ao alumnado a súa aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula, para este módulo podemos destacar:

* Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

* Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

* Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

* Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto , e , procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de proba, etc.

Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres...)

* Interculturalidade: traballando dende o principio o respecto as distintas culturas.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- * Conferencias e charlas especializadas.
- * Visita a establecementos de hostalería ou hotel para coñecer a súa oferta gastronómica
- * Visita a ferias de gastronomía e hostalería

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na biblioteca do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor quen procederá ao seu arquivo

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2023/2024	3	70	70

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESPERANZA TIMIRAOS BARREIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Tal como se establece no propio currículo deste ciclo superior: A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental (DECRETO 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña)

Os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base. Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos de restauración.

A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais con mellor preparación que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.

A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desempeñar a función de xestión do persoal, basicamente desde unha perspectiva de xefe de equipo ou de dirección.

A función de xestión administrativa e comercial abrangue aspectos como:

- Planificación e organización empresarial.
- Xestión documental.
- Control orzamentario das empresas de restauración, así como dos seus departamentos.
- Selección de provedores.
- Xestión económica do economato-almacén nas empresas de restauración.
- Análise de mercado.
- Desenvolvemento dun plan de comercialización para a empresa do sector da restauración.
- Deseño de ofertas gastronómicas.

Ademáis do Decreto que regula o currículo do título, haberá que ter en conta na impartición do módulo a ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial e a Resolución do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Avaliación da situación empresarial e do mercado das empresas de restauración	Avaliar a sit. do sector, interpretar a normativa e recoñecer as distintas fórmulas de restauración	15	25
2	Análise das estruturas organizativas	Analizaranse os tipos de estruturas de organización	10	10
3	Elaboración dos orzamentos, das áreas das áreas de produción e xestión económica do economato	Elaborar os orzamentos, fixar prezos de venda e coñecer criterios selección provedores	15	25
4	Xestión da documentación administrativa, económica e financeira	Xestionar os documentos relativos as empresas de restauración	8	10
5	Elaboración do plan de comercialización	Elaborar o plan de marketing	12	15
6	Deseño de ofertas gastronómicas	Deseñar ofertas gastronómicas	10	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Avaliación da situación empresarial e do mercado das empresas de restauración	15

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa autonómica e estatal sobre a tipoloxía e a clasificación dos establecementos de restauración.
Empresas tradicionais de restauración.
Novas tendencias empresariais en restauración.
Tipos de empresas de restauración segundo a normativa.
Factores e motivacións que inflúen na demanda.
Clasificación da clientela.
Demanda: concepto e elementos.
Tendencias actuais da demanda.
Posición do produto: definición e metodoloxía.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Análise das estruturas organizativas	10

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.	SI

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Obxectivos empresariais: tipos.
Tipos de plans nas empresas de restauración.
Planificación: concepto, proceso e terminoloxía básica.
Etapas da planificación.
Ferramentas da análise estratéxica: análise de vulnerabilidade, clasificación estratéxica de produtos, análise DAFO, etc.
Modelos organizativos de empresas de restauración: conceptualización, tipos de organización e tendencias.
Organigramas: concepto e clases
Deseño e interpretación de organigramas de empresas de restauración.
Características diferenciadoras do mercado de servizos fronte ao de produtos.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración dos orzamentos, das áreas das áreas de produción e xestión económica do economato	15

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e reconece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícaronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

4.3.e) Contidos

Contidos
Orzamento: concepto, tipoloxía e elementos que o integran.
Selección de provedores: puntos para avaliar, valoración e toma de decisións.
Determinación dos niveis mínimos de solicitude de pedido, existencias mínimas e máximas, e rotura de existencias.
Métodos de valoración de existencias: PMP, FIFO, etc.
Novas tecnoloxías aplicadas á xestión departamental.
Elaboración do orzamento.
Control orzamentario: desviacións e medidas correctoras.
Determinación do prezo de venda das ofertas gastronómicas.
Técnicas de fixación de prezos.
Realización de escandallos.



Contidos
Elementos que integran a estrutura de custos en restauración. Cálculo de custos en restauración. Limiar de rendibilidade.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión da documentación administrativa, económica e financeira	8

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Xustifícase a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñécese o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identifícanse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasifícase a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñécese a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Obxectivos da xestión documental.
Novas tecnoloxías na xestión e na interpretación dos documentos.
Circuíto da documentación. Finalidade e relación entre documentos.
Sistemas de rexistro da documentación.
Sistemas e métodos de arquivo da documentación.
Información documental derivada das necesidades departamentais.
Normativa de xestión documental: protección de datos.
Documentación (albarás, facturas, pedidos, contratos con provedores e clientes, etc.) e a súa normativa.
Valoración da importancia da xestión documental.
Medios de pagamento e de cobramento en hostalaría.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración do plan de comercialización	12

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e diseña estratexias e accións.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Diseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Diseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

4.5.e) Contidos

Contidos
Concepto e obxectivos do plan de comercialización ou de márketing.
Estratexias e accións nun plan de comercialización en restauración.
Etapas do plan de comercialización.
Fases do plan de comercialización: analítica, estratéxica, operativa e de avaliación ou control.
Confección do plan de comercialización.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Deseño de ofertas gastronómicas	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición, caracterización e tipos de ofertas. Ofertas básicas (menús, cartas, bufé, etc.): descrición e análise Elementos e variables das ofertas gastronómicas. Factores que cómpre ter en conta para o deseño de ofertas atendendo a criterios de equilibrio nutricional, estacionalidade, tipo de establecemento, situación do establecemento, tipo de clientela, persoas con necesidades alimentarias específicas, etc. Técnicas de discriminación de ofertas gastronómicas. Principios básicos para o deseño físico dunha carta gastronómica: tipo de papel, formato, cor, colocación da oferta, etc. Merchandising da carta e promoción da oferta de produtos. Métodos de fixación de prezos: menú engineering , principio de Omnes, clasificación estratéxica, etc. Medición das expectativas da clientela.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c.
Expóñense a continuación:

CA1.2. Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.

CA1.3. Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.

CA1.4. Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.

CA1.5. Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.

CA1.7. Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

CA2.1. Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.

CA2.2. Recoñeceuse o circuito da documentación e a finalidade no sector de restauración.

CA2.3. Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.

CA2.4. Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.

CA2.5. Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.

CA2.6. Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.

CA2.7. Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.

CA2.8. Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.

CA3.1. Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.

CA3.2. Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.

CA3.4. Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.

CA3.5. Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.

CA3.6. Estableceuse a estrutura de custos en restauración

CA3.7. Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.

CA3.8. Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os

que mellor se adapten ás demandas empresariais.

CA3.10. Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental

CA4.1. Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.

CA4.2. Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.

CA4.4. Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.

CA4.5. Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.

CA4.6. Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.

CA4.8. Investigáronse as tendencias actuais da demanda.

CA4.9. Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

CA5.1. Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.

CA5.2. Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.

CA5.3. Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.

CA5.4. Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.

CA5.6. Deseñouse a presentación do plan de comercialización.

CA5.7. Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

CA6.1. Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.

CA6.2. Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

CA6.3. Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.

CA6.4. Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.

CA6.5. Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

CA6.6. Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.

CA6.7. Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.

CA6.8. Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.

Os criterios de avaliación mediranse a través dos diferentes instrumentos indicados para cada CA (proba teórica de coñecementos PE e proba práctica de destrezas/habilidades específicas e de observación (Lista de Cotexo, Taboa de Observación e Outros)

1. Probas escritas

Realizaranse probas escritas sobre os contidos, relacionadas co temario proporcionado previamente ao alumnado: preguntas tipo test que podan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de completar, de deseñar, e preguntas curtas ou de desenvolvemento, supostos teórico-prácticos, traballos de campo, caderno de aula e/ou preguntas de tipo oral.

A cualificación parcial deste apartado resultará da realización da media ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre.

O desenvolvemento de ditas probas tera un peso de : 70%

2. LC, TO e Outros

Tarefas tipo:

- * Traballos individuais e/ou en grupo así como presentacións orais cando corresponda.
- * Exercicios diversos
- * Deseño e/ou manexo de materiais específicos, novas tecnoloxías, materiais de apoio e documentación específica.
- * Traballos de investigación e busca de información
- * Aplicación das habilidades comunicativas e/ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidade de síntese.
- * Capacidade de crítica, creatividade, boa presentación e organización na exposición.
- * Realización, redacción e presentación de documentos específicos

Estas tarefas terán un peso de: 30 %

Para determinar a NOTA de cada AVALIACIÓN (1ª en decembro e 2ª en marzo) farase a suma das notas ponderadas para cada instrumento de avaliación

No caso de alumnado con todas as avaliacións parciais superadas, a 3ª e final deben ser coincidentes seguindo o artigo 34 da Orde do 12 de xullo de 2011.

No caso do alumnado que teña non superada algunha das avaliacións parciais, a puntuación máxima que poderá asignarse na 2ª avaliación parcial ,tamén chamada previa á FCT será de 4 puntos.

Programarase actividades de recuperación a realizar no terceiro trimestre para aquel alumnado que non acade unha avaliación positiva, actividades que se realizarán no centro nun calendario deseñado a tal efecto co obxectivo de que podan superar o módulo e por tanto acadar unha avaliación positiva en xuño

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado de segundo curso que non poida acceder a FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa dos criterios de avaliación non acadados e da data final en que serán avaliados.

Realizarase un informe de avaliación individualizado do procedemento de Avaliación para cada alumno.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto a súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaria do centro deberá quedar constancia do apercibemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibemento superada a perda do 6% da duración do módulo : 5 faltas de asistencia

PD: 9 faltas de asistencia

Atendendo a normativa de funcionamento de ciclos data 30 de xullo 2013 os alumnos en situación de perda de avaliación continua non terán dereito as actividades de recuperación previstas para os alumnos que non superen o módulo.

A avaliación extraordinaria coincidirá coa avaliación final

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

Coa axuda desta aplicación e na versión de traballo se recollerán as posibles desviacións que se vaian producindo sobre a programación inicial, así como valorárase o resultado das actividades realizadas en relación coa temporalización e os obxectivos acadados, para introducir variacións no futuro que poidan mellorar a programación inicial e a práctica docente.

Mensualmente, farase unha posta en común na reunión de departamento para analizar e reflexionar sobre os resultados obtidos nas respectivas experiencias docentes dos integrantes do mesmo.

Ó final de curso pasarase unha enquisa ao alumnado para que valoren o desenvolvemento das clases, a práctica docente, a adecuación da esixencia ao currículo do módulo, clima de clase, etc. Así mesmo, poderán facer suxestións e á vista das súas respostas reflexionárase sobre o xeito de dar clase, aspectos a conservar e aspectos a mellorar no futuro.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de Xullo de 2011, no seu artigo 28: " Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente".

Para este módulo , realizarase nos primeiros 15 días unha proba de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

No caso de que o alumno/a non acade globalmente os obxectivos programados teranse en conta as razóns para deseñar algún tipo de medida que lle axude a acadalos, en cumprimento da normativa vixente neste eido ORDE do 8 de setembro de 2021 pola que se desenvolve o Decreto

229/2011, do 7 de decembro, polo que se regula a atención á diversidade do alumnado dos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia en que se imparten as ensinanzas establecidas na Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación

(EDUCONVIVES)

.Pode consistir simplemente nunha ampliación do prazo de entrega do traballo ou tarefa cando non responde aos criterios de avaliación establecidos previamente pola profesora, pero enténdese que cunha ampliación do prazo poderá mellorar o traballo e correxir os erros que se detecten. Cando o problema está na non superación dunha proba escrita ou cuestionario, se unha vez escoitadas as razóns dadas polo/a alumno/a, a profesora considera que o único problema foi de non adicarlle suficiente tempo á preparación da mesma, fixará unha nova data para repetir a proba escrita. Nos casos en que se trate dun alumno/a con necesidades especiais, será preciso ter en conta a valoración que se faga dende orientación e as medidas que consideren nese departamento que se deban adoiar.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A necesidade de que o alumnado adquira competencias sociais e persoais esixe que éste amose actitudes e comportamentos respetuosos cos demais e coas normas e co seu contorno. Polo tanto, o alumnado participará en debates sobre temas relacionados coa actualidade no que se tratan xustamente valores, como a solidariedade, a comprensión, a tolerancia, o respecto, etc.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias e extraescolares deste curso estarán recollidas no libro de actas do seminario, xa que moitas delas dependen da dispoñibilidade dos lugares que se pretende visitar e non está programada inicialmente ningunha actividade específica neste módulo

10. Outros apartados

10.1) .

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	2023/2024	3	53	53

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOSE ANTÓN PERNAS SOTO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Tal como se establece no Decreto 83/2011, do 20 de abril, do currículo do ciclo superior de dirección de cociña:

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Diseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta as necesidades de produción.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utillaxe e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que haxa que aplicar as materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización de procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións según as necesidades e protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasado e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos axeitados e empregando equipos.
- k) Controlar o desenrolo dos servizos de cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito de execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controles presupuestarios, informes ou calquera actividade que poidera derivarse, empregando as tecnoloxías da información.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxerencias e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse as novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ó seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e recursos existentes na aprendizaxe ó longo da vida e empregando as tecnoloxías da información e comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoas e no dos membros dos equipos.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o desenrolo con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderazgo e aportando solucións ós conflitos que se presenten no grupo.
- p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade empregando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos axeitados e respetando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenrolo do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, dacordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción e prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, dacordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado.

Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente. Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben na venda directa, ou ben na distribución ou na asesoría.

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Director/oa de cociña.
- Xefe/a de produción en cociña
- Xefe/a de cociña.
- Segundo xefe/a de cociña.
- Xefe/a de operacións de cátering.
- Xefe/a de partida.
- Cociñeiro/a.
- Encargado/a de economato e adega.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Introdución aos Recursos Humanos en Restauración	Definición e funcións do departamento de Recursos Humanos. Importancia dos Recursos humanos como factor clave para o éxito empresarial	6	14
2	A planificación dos Recursos Humanos en Restauración	Características e fases da planificación do persoal en restauración.	10	14
3	O posto de traballo	Definición dos distintos postos de traballo. Análise e descrición dos postos.	7	14
4	Colaboración na selección de persoal	Fases e métodos de recrutamento e selección do persoal en Restauración.	13	21
5	Integración do persoal nas empresas de restauración	Manuais de acollida do persoal e plans de formación.	7	13
6	Dirección, liderado e coaching en Restauración	Análise de dirección de equipos, liderado e coaching na restauración.	10	24

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución aos Recursos Humanos en Restauración	6

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.1.1 Descríbiríñse as etapas na evolución do pensamento dos recursos humanos acordes a evolución das tendencias empresariais de organización.
CA2.1.1.1 Valorouse a importancia do empregado como factor clave para o éxito empresarial.

4.1.e) Contidos

Contidos
Evolución dos Recursos Humanos Novas tendencias na formación de equipos humanos en empresas hostaleiras.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A planificación dos Recursos Humanos en Restauración	10

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.	NO
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.1.1 Identifícanse as etapas da planificación de cadros de persoal.
CA1.1.2 Realizáronse as estimacións de previsións de persoal.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 Defínense as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.3.1 Defínense as quendas necesarias.
CA2.3.1.1 Defínense as xornadas e o calendario laboral.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.

4.2.e) Contidos

Contidos
Planificación de cadros de persoal nas empresas de restauración.
Ferramentas de planificación e previsión de cadros de persoal.
Normativa laboral.
Aplicacións informáticas para a definición de cadros de persoal e o establecemento de quendas.
Novas tendencias na formación de equipos humanos en empresas hostaleiras.
Modelo de cadro de persoal.
Exemplos de planificación de cadros de persoal.
Elaboración de cuadrantes de horarios e días libres.
Planificación de calendarios de vacacións.
Métodos de medición e avaliación de tempos de traballo.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O posto de traballo	7

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.	NO
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.

4.3.e) Contidos

Contidos
Métodos de definición de postos de traballo nas empresas de restauración.
Definición das funcións que cumpra desempeñar.
Establecemento de áreas de responsabilidade, funcións e tarefas do persoal dependente.
Principios deontolóxicos en empresas de restauración.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Colaboración na selección de persoal	13

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícase o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñécéronse as técnicas de selección.
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñécéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.

4.4.e) Contidos

Contidos
Fases da selección de persoal.
Técnicas e métodos de selección: entrevista, test, etc.
Recrutamento: concepto e características. Sistemas de recrutamento interno e externo. Fontes para recrutar.
Preselección.
Custos do proceso de selección.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Integración do persoal nas empresas de restauración	7

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.	NO
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.	SI

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.7 Identifícanse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA4.1 Descríbense as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identifícanse os xeitos de formación.
CA4.4 Recoñécéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 Identifícanse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.

4.5.e) Contidos

Contidos
OValoración das opinións dos membros do equipo de traballo. Fomento da participación na achega de ideas, opinións e suxestións do persoal dependente. Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal. Plan de formación: obxectivos e fins. OSistemas de incentivos. Produtividade e rendemento. Sistema retributivo: principios básicos; retribución fixa e variable. Deseño do plan de acollemento na empresa. Manuais de acollemento de persoal. Programas de formación dirixidos á integración.

Contidos

Formación no posto de traballo: rotación, aprendizaxe, etc.

Métodos de formación na empresa ou fóra dela.

Carreira profesional nas empresas de restauración.

Concepto de motivación: evolución.

Desmotivación: tedio, fatiga e absentismo.

Factores motivadores e desmotivadores.

Técnicas de comunicación e motivación adaptadas á integración do persoal.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Dirección, liderado e coaching en Restauración	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.	SI

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA5.1 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 Descríbense técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

4.6.e) Contidos

Contidos
0 Valoración das opinións dos membros do equipo de traballo. Fomento da participación na achega de ideas, opinións e suxestións do persoal dependente. Integración dos obxectivos, as políticas e as directrices empresariais nas necesidades do grupo. Leis básicas da dirección de equipos. Plan de dirección. Figura directiva: funcións e responsabilidades. Principios da dirección. Estratexias e liderado. Estilos de liderado. Etapas na toma de decisións. Técnicas de reunións: clases e tipos. Técnicas de dirección e de dinamización de equipos. Sistemas de negociación e resolución de conflitos laborais.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

Superará o módulo aquela alumna ou alumno que acade os contidos mínimos expresados en cada unidade didáctica expresados no punto 4.c.

Os CAs mínimos exigibles cítanse a continuación:

CA2.1 - Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.

CA1.1 - Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.

CA2.3 - Definíronse as xornadas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.

CA2.5 - Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.

CA3.1 - Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.

CA3.3 - Recoñecéronse as técnicas de selección.

CA3.4 - Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.

CA3.5 - Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.

CA3.6 - Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.

CA3.7 - Recoñecéronse outros xeitos de selección.

CA3.8 - Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.

CA1.2 - Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.

CA1.3 - Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.

CA1.4 - Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.

CA2.4 - Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.

CA2.6 - Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.

CA2.7 - Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.

CA4.1 - Describíronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.

CA4.3 - Identificáronse os xeitos de formación.

CA4.5 - Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.

CA4.6 - Identificáronse técnicas de motivación.

CA4.7 - Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.

CA4.8 - Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.

CA5.1 - Describiuse o plan de dirección.

CA5.2 - Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.

CA5.4 - Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.

CA5.5 - Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente os criterios de avaliación antes expostos.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 1 ao 10. A cualificación comporase da seguinte maneira:

1. Probas escritas, tipo test que poidan incluír preguntas con resposta única, resposta múltiple, de verdadeiro ou falso, de enlazar, de localización,

probas de preguntas de desenvolvemento, supostos teóricos- prácticos, (A cualificación total deste apartado resultará da realización da media ponderada entre as probas realizadas en cada trimestre): 60%

2.Traballos individuais ou en grupo, así como presentacións orais cando corresponda, simulacións tipo role playing, gravacións de voz ou vídeo, deseño ou manexo de materiais, novas tecnoloxías, materiais de apoio, documentación específico e aplicación das habilidades comunicativas ou destrezas narrativas, descritivas e de capacidades de síntese.: 40%

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe; este seguimento farase de xeito individualizado valorando tamén as relacións interpersoais e o traballo en grupo, segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas.

No caso de ter varias probas será a media ponderada das notas obtidas a que nos dará a cualificación final. Se o alumno/a non acada o 5 terá que recuperar

Se nalgunha das avaliacións o profesor decide non incorporar algúns dos criterios de cualificación para obter a nota, a puntuación recaerá integralmente nas probas realizadas.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos CA mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos/as deberán recuperar aquelas que estean suspensas no periodo estipulado.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse das partes non superados, no seu caso nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación das avaliacións non superadas durante o curso realizarase unha proba escrita . A proba terá preguntas a desenvolver e exercicios prácticos. A estrutura do exame terá actividades e cuestións moi semellantes ás plantexadas nesta programación e realizadas durante o curso polos demais compañeiros, de tal maneira que o alumnado debe demostrar que supera os mínimos esixibles para aprobar o módulo correspondente. Realizaranse no calendario establecido pola xefatura de estudos.

De non superar a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse de toda a materia do módulo nas probas extraordinarias.

O alumnado que curse PD durante o curso poderá seguir entregando as actividades no caso de que continúe asistindo á clase diariamente, de tal maneira que aínda que non poida ser avaliado lle serán tidas en conta no momento en que teña que realizar o exame escrito no calendario establecido pola xefatura de estudos.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Cando se perde o dereito a ser avaliado de xeito continuo, (Orde do 12 de xullo de 2011, DOG do 15 de xullo de 2011), o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ao rematar o módulo, sempre antes da avaliación final do mes de xuño, debendo superar as seguintes probas:

- Probas escritas: unha parte tipo test e outra de preguntas a desenvolver. O alumnado será avaliado da totalidade da materia a través da proba escrita.

No caso de que continúen asistindo á clase permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto do alumnado durante curso, non tendo que ser cualificada, pero si servindo de referente do tipo de proba a realizar no final de curso. Tamén poderán seguir entregando as actividades caso continúe asistindo á clase diariamente, de tal maneira que aínda que non sexa avaliado lle serán tidas en conta no momento en que teña que realizar o exame escrito no calendario establecido pola xefatura de estudos.

O alumnado que acceda ao segundo curso con este módulo suspenso realizará actividades de recuperación preparatorias para a proba escrita, debendo contactar co profesor a través do correo electrónico, de tal maneira que quede rexistro das tarefas realizadas. Tamén serán dados de alta na aula virtual coa fin de que podan consultar o material didáctico relacionado coas unidades didácticas.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

O instrumento para o seguimento da programación será a propia plataforma de elaboración das programacións, onde serán recollidas as posibles desviacións que permitirán melloralas nos vindeiros cursos.

Para a avaliación da práctica docente, alén das preguntas que fai o departamento de calidade e das que xa facemos a diario ao alumnado sobre a comprensión do explicado en cada xornada, o alumnado disporá dun espazo na aula virtual no que poderá facer comentarios e suxestións por escrito, ademais de directamente na aula.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, o punto de partida co que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Neste trimestre tamén se prestará especial atención tanto a nivel individual como nas reunións co equipo docente ás diferentes casuísticas que podan xurdir entre o alumnado e que requiran un tratamento e orientación por parte do departamento de Información e Orientación profesional, alén das actuacións que se decidan no equipo de profesorado.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Realización de esquemas, resumos, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información realizados de forma individualizada.

De consideralo necesario trala pertinente reunión do equipo docente, consultarase co departamento de Información e Orientación profesional para contar coa súa axuda e decidir se procede realizar novos agrupamentos, repetir prácticas ou plantexar actividades diferenciadas que presenten outra orde de dificultades, tentando adaptar os instrumentos de avaliación ou outros axustes metodolóxicos que se adapten ás necesidades detectadas tal e como establece a lei.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula, para este módulo podemos destacar:

- * Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- * Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- * Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha

adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

* Educación para a convivencia: procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto , e , procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo:achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de proba, etc.

Educación do consumidor: fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informatico, talleres...)

* Interculturalidade: traballando dende o principio o respecto as distintas culturas.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo caracter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se podan organizar no centro, alén doutras dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos:

- Conferencias e charlas especializadas.
- Visita a empresas turísticas e de recursos humanos.
- Visita a feiras e congresos.
- Colaboracións con empresas e institucións

Non se detallan unha a unha por estar xa recollidas no documento que se aporta anualmente á xefatura departamental. Ademais destas poderán ser realizadas outras que ou ben chegan como proposta ao centro polo correo electrónico, ou ben como froito doutras colaboracións.

10. Outros apartados

10.1) Aspectos básicos da programación

Información ao alumnado sobre aspectos básicos da programación:

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante as primeiras semanas do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.

Unha copia da programación (versión alumnado), xerada pola aplicación informática, quedará na aula virtual do módulo.

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa na aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada pola xefatura do departamento.

10.2) Alerta sanitaria

Debido á situación de alerta sanitaria causada polo COVID-19, esta programación poderá verse afectada por aquelas medidas que deban ser adoptadas seguindo as instrucións das autoridades educativas e/ou sanitarias.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0506	Formación e orientación laboral	2023/2024	4	107	107
MP0506_12	Prevenção de riscos laborais	2023/2024	4	45	45
MP0506_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura do emprego	2023/2024	4	62	62

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña.

O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de cociña determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
- ¿ Director/ora de cociña.
- ¿ Xefe/a de produción en cociña.
- ¿ Xefe/a de cociña.
- ¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
- ¿ Xefe/a de operacións de cátering.
- ¿ Xefe/a de partida.
- ¿ Cociñeiro/a.
- ¿ Encargado de economato e adega.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:

- p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
- q) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e a coordinación de equipos de traballo.
- s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
- w) Recoñecer os dereitos e os deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

A formación deste módulo tamén contribúe a acadar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:



- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Seguridade e hixiene no traballo.	Nesta unidade analizaranse os conceptos básicos, a normativa, a xestión da prevención nas empresas, os dereitos e deberes en materia de prevención e os representantes dos traballadores nesta materia.	14	15
2	Os riscos laborais.	Nesta unidade trataranse os riscos laborais e os danos derivados dos mesmos, a avaliación de riscos e a planificación das medidas de prevención e protección.	22	15
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	Nesta unidade trataranse as situacións de emerxencia e os primeiros auxilios.	9	10
4	O dereito laboral e o contrato de traballo.	Unidade que explica que é o dereito laboral, fontes, dereitos e obrigas; o contrato e os tipos de contratos.	12	11
5	O tempo de traballo e a súa retribución.	Unidade que trata a xornada, os descansos e permisos e os conceptos salariais.	12	11
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	Unidade que aborda a mobilidade, a suspensión e a extinción, e posibles indemnizacións e finiquitos.	10	11
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	Unidade que trata a representación dos traballadores na empresa e a negociación colectiva.	5	5
8	A Seguridade Social.	Unidade que explica o sistema da seguridade social e as distintas prestacións.	12	11
9	A procura de emprego.	Unidade que trata a busca de emprego e a orientación laboral.	6	6
10	Os equipos de traballo.	Unidade que explica os equipos de traballo e os conflitos nos mesmos.	5	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Seguridade e hixiene no traballo.	14

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.



Contidos

Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os riscos laborais.	22

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
Planificación da prevención na empresa.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	9

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	NO
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.	NO

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

4.3.e) Contidos

Contidos
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	O dereito laboral e o contrato de traballo.	12

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.4.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

4.5.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.5.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
CA2.8.1 Analizouse o salario, os seus elementos e garantías.
CA2.8.2 Calculáronse nóminas sinxelas.
CA2.13 Analizaronse os aspectos relacionados co tempo de traballo (xornada, horario, descansos, permisos...)

4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional e tempo de traballo.
Análise do salario e os seus elementos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.	10

4.6.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.6.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.9 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA2.9.1 Identifícaronse as causas e os efectos da modificación do contrato de traballo.
CA2.9.2 Identifícaronse as causas e os efectos da suspensión do contrato de traballo.
CA2.9.3 Identifícaronse as causas e os efectos da extinción do contrato de traballo.
CA2.9.4 Calculáronse finiquitos sinxelos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Modificación do contrato de traballo.
Suspensión do contrato de traballo.
Extinción do contrato de traballo.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	5

4.7.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

4.7.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico superior en dirección de cociña.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

4.7.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa. Conflitos colectivos. Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña. Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	A Seguridade Social.	12

4.8.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

4.8.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

4.8.e) Contidos

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de seguridade social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da seguridade social.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A procura de emprego.	6

4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

4.9.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

4.9.e) Contidos

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico superior en dirección de cociña.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Os equipos de traballo.	5

4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

4.10.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

4.10.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles onde a teñen a súa disposición para consulta, sendo en todo caso fácilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo, o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto dos seguintes mínimos esixibles:

- Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
- Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
- Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
- Comprenderóense as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
- Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
- Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector do título.
- Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
- Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
- Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
- Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional do título.
- Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
- Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas con esta titulación.
- Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
- Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
- Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación.
- Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
- Selecciónáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
- Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
- Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
- Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.
- Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
- Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
- Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
- Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

- Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
- Analizouse o salario, os seus elementos e garantías.
- Calculáronse nóminas sinxelas.
- Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título.
- Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
- Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
- Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
- Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
- Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.
- Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil do título.
- Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
- Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas con esta titulación.
- Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
- Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil do título.
- Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
- Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
- Analizaronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

Para a avaliación das aprendizaxes realizadas por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

- PROBAS ESCRITAS:

Realizaranse probas escritas das unidades 1 a 8 (prevención de riscos, dereito laboral e seguridade social). Nestas probas poderanse presentar cuestións tipo test, preguntas de resposta curta e supostos prácticos. Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntúan; as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta. Na resolución dos supostos prácticos o alumno/a deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta. En cada proba, que puntúa sobre 10, indícase o valor de cada cuestión.

As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.

Aquel alumno/a que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.

As probas escritas suporán un 60% da cualificación.

- ACTIVIDADES DE AULA:

Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso actividades individuais e/ou en equipo. Os contidos, características e criterios de corrección de cada unha das actividades serán proporcionados previamente á súa realización. As actividades que non sexan realizadas ou presentadas nos prazos indicados só poderán ser presentadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.

O instrumento de avaliación empregado para avaliar as Actividades de aula será unha Táboa de Observación que o alumno coñecerá previamente.

A media das actividades de aula realizadas de cada unidade suporá o 40% da nota.

As unidades didácticas 9 e 10 serán avaliadas na súa totalidade a través da realización de actividades de aula, que serán valoradas con táboas de observación.

Cada avaliación trimestral considerárase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5, realizando a media ponderada dos pesos das unidades didácticas que correspondan.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 a 3, na 2ª avaliación as unidades 4 a 7 e na 3ª avaliación desde a 8 ata a 10.

A cualificación final do módulo será o resultado da media ponderada das cualificacións de todas as unidades didácticas.

Criterios de cualificación:

- Nas cuestións tipo test, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.
- As probas valóranse sobre 10 puntos, sendo ou non variable o reparto desta puntuación entre as cuestións presentadas, xa que isto depende da tipoloxía de ditas cuestións.
- Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao final de cada avaliación plantexaranse actividades e probas de recuperación para aqueles alumnos ou alumnas que teñan algunha avaliación ou parte da mesma suspensa.

RECUPERACION XUÑO

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso na terceira avaliación, realizarán durante as semanas restantes ata a avaliación final as actividades e probas de recuperación que lle marque o docente, correspondentes aos contidos non superados.

RECUPERACION MODULO PENDENTE

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso que tiveran promocionado ao segundo curso do ciclo formativo terán que realizar os traballos que lles vaia indicando o profesor que imparta o módulo en primeiro no presente curso.

Para marcar as actividades que deberá realizar cada alumno, o docente do presente curso deberá ter en conta o informe individualizado de avaliación que fixo o docente do curso anterior sobre o alumno.

As actividades que se desenvolverán ao longo do curso deberán cubrir os contidos mínimos que terá que superar o alumno nesta materia, e serán todas ou parte das seguintes, de conformidade co indicado no informe individualizado:

- Actividades de identificación das situacións de risco máis habituais nunha empresa do sector, e clasificación dos tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- Realización dunha avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título, e definición das técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Clasificación dos xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Identificación das técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos.
- Identificación de normas laborais e principios aplicación das mesmas.

- Busca de información dentro dun convenio colectivo ou contrato individual do traballador.
- Determinación en supostos prácticos das diferentes posibilidades na selección dunha modalidade de contratación.
- Recoñecemento de termos sobre xornada de traballo.
- Confección dun recibo básico de salarios e interpretación dun proposto polo docente.
- Identificación das causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Interpretación e cálculo dunha liquidacións de contidos simples e en salarios brutos.
- Interpretación e cálculo de prestacións por desemprego de nivel contributivo básica.
- Busca de información sobre fontes de emprego.
- Xestión de técnicas de selección de persoal: elaboración dun currículo e carta de presentación.
- Determinación e análise das características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

As actividades que se vaian desenvolvendo deberán ser entregadas polos alumnos dentro dos prazos que para cada unha se establezan. O docente estará a disposición do alumno ou alumna para o seguimento dos traballos e a resolución de posibles dúbidas naquelas horas que figuren no seu cadro horario como visita de alumnos ou noutras que se puideran acordar, sempre dentro das posibilidades das dúas partes. Cada trimestre caberá a posibilidade de realizar unha proba obxectiva sobre as unidades traballadas no mesmo se o docente o considera necesario.

En marzo, sempre que o alumno realizara os traballos propostos, terá a oportunidade de presentarse a unha proba extraordinaria sobre aqueles contidos que sexa necesario avaliar en función do traballo desenvolvido ao longo do curso. De non ter presentado algún dos traballos propostos a proba extraordinaria constará sobre todos os contidos do módulo que o alumno teña pendentes.

A materia darase por recuperada se, unha vez entregados todos os traballos propostos ao alumno e feita a proba correspondente, este obtén unha puntuación igual ou maior que 5.

No caso de non superar o módulo na avaliación extraordinaria de marzo, como medida previa á súa incorporación na quenda ordinaria de formación en centros de traballo, o alumno deberá continuar ata xuño coas actividades de recuperación correspondentes.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua terá dereito a unha proba de avaliación extraordinaria sobre a totalidade dos contidos do módulo. Esta avaliación extraordinaria terá sempre lugar logo da avaliación ordinaria correspondente do ciclo e deberá ser comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

Esta proba consistirá na resolución dunha serie de cuestións tipo test, e de varios supostos prácticos sobre: prevención dos riscos específicos no sector profesional do título, consulta dun convenio colectivo do sector profesional do título, nómina, extinción de contrato, e busca de emprego.

Os criterios de cualificación e corrección serán os recollidos no epígrafe 5: Nas preguntas tipo test só se presentará unha resposta correcta entre as posibles, o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco, as respostas en branco non puntúan, as respostas erradas restan en proporción tres erradas unha correcta. Na resolución dos supostos prácticos o alumno/a deberá demostrar que é coñecedor da teoría aplicable e dos procedementos para resolver a situación que se presenta. Na proba, que puntúa sobre 10, indicárase o valor de cada cuestión.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.

Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.

Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.).

Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

Algúns dos aspectos que o profesor deberá considerar na autoavaliación da práctica docente son:

- Organización e coordinación co profesorado do ciclo formativo.
- Adecuación do grao de dificultade das actividades ás características do alumnado.
- Grao de motivación dos alumnos nas actividades propostas polo profesor.
- Planificación das tarefas: distribución e dotación de medios e tempos.
- Ambiente de traballo, relación entre os alumnos, e entre alumnado e o profesor.
- TICs: uso e manexo por parte do alumnado e do profesor.
- Habilidades de comunicación verbal e non verbal na transmisión dos contidos.
- Claridade na presentación dos contidos nos medios audiovisuais empregados.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc.

Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado. Salvo que se estableza o contrario, a avaliación farase de maneira oral e/ou con cuestionarios breves, dando coñecemento dos resultados aos membros do equipo docente para a toma de medidas que puideran ser necesarias no desenvolvemento correcto das actividades formativas dentro da aula.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro. Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal

docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos. Nesta atención á diversidade encadrarase toda actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado.

O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado.

Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión e debate, coa coeducación e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe.

Traballaranse especialmente os seguintes:

1. Educación para o medio ambiente: o aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2. A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3. Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores.
4. Educación para a paz e a non violencia: a conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5. Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos, e a limpeza e a orde como prevención.
6. A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.
7. Análise das profesións con menor índice de presenza feminina.
8. Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do curso poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, Universidades, expertos en materia de seguridade e hixiene, expertos en primeiros auxilios, etc) ou algunha saída a organismos públicos (concello, universidade, seguridade social, xulgado do social, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello escolar. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación. Desde o departamento organizaranse unhas charlas prácticas sobre primeiros auxilios.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES que exceden do horario escolar poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos.

10. Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicárase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.

A profesora facilitará ao alumnado toda a información relativa á programación do módulo: contidos, resultados de aprendizaxe, obxectivos, criterios de avaliación, criterios de cualificación, metodoloxía que se empregará, procedementos para as perdas de avaliación continua.

Informarase aos alumnos de que a programación estará á súa disposición para seren consultada, na aula virtual e/ou na páxina web do centro.

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	2023/2024	3	53	53

(*) No caso de que o módulo profesional estea organizado en unidades formativas de menor duración

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Concreción do currículo en relación coa súa adecuación ás características do ámbito produtivo

Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en dirección de cociña.

A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvela en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Director/ora de alimentos e bebidas.
- ¿ Director/ora de cociña.
- ¿ Xefe/a de produción en cociña.
- ¿ Xefe/a de cociña.
- ¿ Segundo/a xefe/a de cociña.
- ¿ Xefe/a de operacións de cátering.
- ¿ Xefe/a de partida.
- ¿ Cociñeiro/a.
- ¿ Encargado de economato e adega

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo:

- p) Tomar decisións fundamentadas con análise das variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito, e aceptar os riscos e a posibilidade de equivocación, para afrontar e resolver situacións, problemas ou continxencias.
- s) Avaliar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, e propor e aplicar medidas de prevención persoal e colectiva, consonte a normativa aplicable nos procesos do traballo, para garantir ámbitos seguros.
- t) Identificar e propor as accións profesionais necesarias para dar resposta á accesibilidade universal e ao deseño para todos.
- v) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora e empresarial, e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.

A formación deste módulo tamén contribúe a acadar as seguintes competencias profesionais, persoais e sociais:

- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando

activamente na vida económica, social e cultural.

O módulo profesional E.I.E contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara o autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

Os obxectivos, formulados como resultados da aprendizaxe, os contidos, a organización e metodoloxía teñen en conta as necesidades de desenvolvemento económico, social e de recursos humanos do ámbito socioproductivo e responden ás características xerais e específicas dos nosos alumnos/as.

No noso Centro existen posibilidades de utilización de aulas de informática con conexión a internet, e nestes momentos os alumnos/as en xeral teñen a posibilidade de acceder aos devanditos medios fóra da xornada lectiva; por iso neste módulo é aconsellable que os alumnos accedan a unha gran cantidade de información dispoñible a través de internet para a realización do proxecto. Non obstante, na avaliación inicial o profesor correspondente determinará se ten posibilidades de uso de medios informáticos e internet en función da asignación de aulas ou das capacidades e posibilidades dos alumnos e alumnas.

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	Analízanse os conceptos de innovación e emprendemento e as características das persoas emprendedoras, como punto de partida para o deseño dun proxecto empresarial.	7	10
2	O entorno da empresa e o mercado.	Analízase o mercado e o entorno da empresa, tanto xeral como específico, a cultura empresarial e imaxe corporativa, así como a responsabilidade social corporativa; e deséñanse estratexias de márketing e de organización funcional e recursos humanos.	19	40
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Analízanse as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os trámites necesarios para a súa constitución e posta en marcha.	9	10
4	Financiación, contabilidade e xestión da empresa.	Analízanse as obrigas contables e fiscais das empresas e as fontes de financiamento e investimento das empresas, partindo do plan de produción da empresa e da análise de custos.	18	40

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora e idea de negocio.	7

4.1.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI

4.1.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de cociña, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na dirección de cociña (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
A actuación das persoas emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da dirección de cociña.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	O entorno da empresa e o mercado.	19

4.2.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

4.2.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.1 Valórase a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícanse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analízase o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valórase a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícanse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analízanse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.11.2 Delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.

Contidos

A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.

Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.

Organización dos recursos humanos dispoñibles.

Externalización das actividades da empresa.

Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

Descrición dos elementos e estratexias do plan de marketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Creación e posta en marcha dunha empresa.	9

4.3.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

4.3.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA3.9.1 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
CA3.9.2 Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.
Plan de empresa: elección da forma xurídica.
Plan de empresa: trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiación, contabilidade e xestión da empresa.	18

4.4.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

4.4.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA2.11 Descríbonse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial. <i>CA2.11.1 Descríbonse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración.</i>
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing. <i>CA2.12.3 Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.</i>
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Descríbonse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración e a dirección de cociña, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc.
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa. <i>Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos materiais dispoñibles.</i>
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing. <i>Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción.</i>
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.



Contidos
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financieira.

5. Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles sobre onde a teñen á súa disposición para consulta, sendo en todo caso facilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto aos mínimos esixibles que así se indicaron no Apartado 4.c da programación do módulo:

- Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
- Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
- Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector do título.
- Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito do sector do título, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
- Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa relacionada co sector do título en función da súa posible localización.
- Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa relacionada co sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Delimitáronse as relacións de coordinacións e dependencia dentro do sistema empresa.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización da mesma e a responsabilidade social.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de marketing.
- Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
- Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
- Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.

- Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica.
- Incluíuse no plan de empresa información relativa aos trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa do sector do título.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Elaborouse un plan de empresa que inclúa o plan de produción.
- Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas co sector do título, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal.
- Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

-PLAN DE EMPRESA: Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso un proxecto de empresa en equipos de 2 a 4 alumnos. As actividades do proxecto que non sexan presentadas nos prazos establecidos só poderán ser entregadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Este proxecto de empresa será elaborado en paralelo ao tratamento dos contidos de cada unidade. Ao final da 2ª avaliación, os equipos deberán realizar unha presentación do Plan de Empresa ante o resto do grupo e da profesora, antes da súa valoración final.

O instrumento de avaliación empregado para avaliar o Plan de empresa será unha Táboa de Observación que o alumnado coñecerá previamente. Esta nota suporá o 50% da cualificación.

-PROBA ESCRITA: Os alumnos/as realizarán unha proba escrita en cada unha das avaliacións que consistirá en preguntas tipo test, nas que só se presentará unha resposta correcta entre as posibles; o alumno/a poderá contestar ou deixar en branco; as respostas en branco non puntuán, as respostas incorrectas restan en proporción tres erradas unha correcta.

As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da segunda avaliación. Aquel alumna/o que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente. Esa nota suporá o 50% da cualificación.

Cada avaliación considerárase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5.

A cualificación da primeira avaliación obterase valorando os apartados do proxecto de empresa elaborados no trimestre e a proba escrita das unidades traballadas, seguindo as porcentaxes indicadas (Plan de empresa: 50%; Proba escrita: 50%).

A cualificación da segunda avaliación obterase valorando o proxecto de empresa completo e a media das valoracións obtidas nos dous trimestres nas probas escritas. Para facer este cálculo seguirase a ponderación: Plan de empresa 50%, proba escrita 50%.

En caso de superar o módulo na segunda avaliación, a cualificación rexistrada será a cualificación final.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 e 2 e na 2ª as unidades 3 e 4.

Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

Tanto o plan de empresa como a proba escrita serán realizadas a través da aula virtual.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os alumnos/as que non superen o módulo ao finalizar o segundo trimestre, terán a posibilidade de facer actividades de recuperación no terceiro trimestre, según se indique no seu informe individualizado de avaliación. Refarase o horario do grupo para que poidan asistir ás actividades dos módulos suspensos. Os alumnos/as deberán entregar en prazo e forma as actividades e/ou traballos que a profesora lles indique.

O alumno/a terá dereito a unha proba de avaliación en Xuño. Esta proba deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre os contidos do módulo non superados, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.

Ademais deberá presentar o día da proba o seu plan de empresa, sempre e cando non teña xa superado os contidos relacionados, e non fora entregado con anterioridade. A nota do plan de empresa suporá o 50% da cualificación.

A data desta proba será comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

6.b) Procedemento para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de dereito a avaliación continua

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perda o seu dereito á avaliación continua, terá a posibilidade de realizar unha proba que lle permita aprobar o módulo antes da avaliación previa á FCT.

Esta proba global deberá consistir na resolución dunha proba escrita sobre a totalidade dos contidos relacionados cos criterios de avaliación do módulo, con posibles preguntas de desenvolvemento, de elección de resposta múltiple e desenvolvemento dalgunhas actividades prácticas relacionadas cos contidos traballados ao longo do curso. Esta proba suporá o 50% da cualificación.

Ademais deberá entregar un proxecto de empresa, que será recollido antes ou no mesmo día da realización da proba, sendo este último indispensable para superar o módulo, xa que supón o 50% da cualificación.

A data desta proba de avaliación extraordinaria será comunicada aos alumnos/as implicados/as no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, dun xeito verbal na aula e coa notificación nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

7. Procedemento sobre o seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.

Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.

Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterà o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.)

Ademais do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor

docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc. Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado.

8.b) Medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presenza na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro. Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos. Nesta atención á diversidade encadrarase toda aquela actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado. O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado. Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duración das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión, e debate coa coeducación, e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe. Traballarase especialmente os seguintes:

1. Educación para o medio ambiente: O aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2. A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3. Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores como posibles futuros/as empresarios/as.
4. Educación para a paz e a non violencia: A conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5. Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos dentro da faceta produtiva dunha empresa.
6. A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos

despedimentos.

7. Análise das profesións con menor índice de presenza feminina para a incorporación como forza de traballo na empresa.

8. Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do ano poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, BIC-Galicia, Universidades, expertos en materias relacionadas coa xestión empresarial en distintas vertentes) ou algunha saída a organismos públicos (concello, Facenda, Seguridade Social, universidade, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello social. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación ou dende a área de emprendemento.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES -que exceden do horario escolar- poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego, Día do Emprendedor, ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos. Tamén caberá a organización dalgunha actividade formativa fóra do horario escolar para o aproveitamento do alumnado en materia empresarial, de emprendemento, etc.

10. Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicarase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.