

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3010	Ciencias aplicadas II	2023/2024	6	162	162

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación elabórase seguindo a normativa vixente, entre outras: Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, 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, a Resolución do 22 de xuño de 2022, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2022/23, así como o Decreto 126/2023 do 20 de xullo, polo que se establece o Currículo do ámbito de Comunicación e Ciencias Sociais e do ámbito de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico de formación profesional na Comunidade Autónoma de Galicia .

Este módulo abrangue diversas disciplinas científicas: matemáticas, física, química e bioloxía. Aínda que é común en todas as ensinanzas de formación profesional básica, é importante para o grao básico de cociña e gastronomía, posto que se traballan contidos coma:

- O cambio de unidades, algo que o alumnado precisa manexar con soltura á hora de seguir recetas.
- Equivalencias entre medidas de volume a capacidades.
- A importancia da nutrición, que contribuíra a que elaboren menús saudables.
- O traballo en equipo, imprescindible no sector hostaleiro.
- A enerxía, composición da materia e os cambios de estado, que os axudarán a comprender qué está a contecer cando fervemos un ingrediente.

Debido a que o perfil socioeconómico adoita ser medio-baixo, para garantir a igualdade de oportunidades, traballarase na medida do posible con ferramentas tecnolóxicas, aproveitando que o centro dispón de aula tecnolóxica e varias aulas de informática, xa que a meirande parte non ten acceso a estes equipos ou non dispoñen de formación en ofimática. Realizaranse así traballos de investigación, contribuíndo á adquisición simultánea das competencias dixitais e á competencia persoal, social e de aprender a aprender.

## 3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuírán 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	Números reais. Clasificación	Clasificación e representación de números reais. Fracción xeneratriz. Erro absoluto e erro relativo. Intervalos. Operacións con raíces, extracción de factores. Notación científica. Operacións combinadas, xerarquía de operacións. Resolución de problemas.	20	14
2	Áreas e Volumes	Xeometría plana. Cálculo de áreas e perímetros. Teorema de Pitágoras. Figuras xeométricas. Corpos de revolución. Cálculo de áreas e volumes. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade. Problemas.	20	14
3	Álgebra	Linguaxe alxebraico. Resolución de ecuacións de segundo grao. Sistemas de ecuacións. Representación gráfica. Resolución de problemas .	20	12

**ANEXO XIII  
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Funcións	Relacións e funcións. Funcións lineais, función de proporcionalidade, funcións cuadráticas, etc. Representación de funcións: enunciado, táboas, gráficas e expresión analítica. Aplicación a situacións reais. Resolución de problemas.	18	12
5	Estatística. Azar e probabilidade	Deseño de estudos estatísticos. Organización de datos. Realización de táboas e gráficos. Medidas de centralización e dispersión. Fenómenos deterministas e aleatorios. Sucesos. Aproximación á probabilidade a través das frecuencias relativas. Regra de Laplace e técnicas de recuento.	16	10
6	A materia e os seus cambios	Composición da materia. Táboa periódica. O enlace químico. Formulación e nomenclatura de substancias químicas segundo as normas da IUPAC. Reaccións químicas. Ecuacións químicas sinxelas. Estequiometría.	18	10
7	Forzas e movementos	O movemento. A velocidade. A aceleración. Estudo de movementos rectilíneos e circulares sinxelos. Relación das forzas cos cambios que producen sobre os sistemas. Identificación e manexo das principais forzas, o peso, a norma, o rozamento, a tensión... Aplicación á resolución de problemas. Leis de Newton.	20	10
8	A enerxía	Formas de enerxía, aplicacións, propiedades, o principio de conservación. Resolución de problemas relacionados coa enerxía mecánica. Obtención e consumo de enerxía, repercusións ambientais. Análise dos efectos da calor sobre a materia. <u>Recoñecemento de procesos de transferencia de calor. Resolución de problemas cotiáns e profesionais relacionados.</u>	16	9
9	A Terra	A atmosfera e a hidrosfera. Os ecosistemas. O cambio climático. Causas e consecuencias. Importancia da adquisición de hábitos sustentables. Os fenómenos xeolóxicos internos e externos. Os riscos naturais. Importancia de respectar o relevo e os ciclos da natureza.	14	9

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	Números reais. Clasificación	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	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 Expuxéronse preguntas e hipóteses que poidan ser respondidas ou contrastadas utilizando o método científico, a observación, a información e o razoamento, explicando fenómenos naturais e realizando predicións sobre eles

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA2.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA2.7 Recoñeceronse e clasificáronse os números reais
CA2.8 Expresáronse números decimais en forma de fracción
CA2.9 Aproximáronse cantidades e calculouse o erro cometido
0CA2.10 Recoñeceuse e utilizouse a notación científica
CA2.11 Representáronse intervalos e semirrectas
CA2.12 Simplificáronse raíces, extraéronse factores e realizáronse operacións con radicais
CA2.13 Resolveronse operacións combinadas tendo en conta a xerarquía
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Valoración da ciencia e da actividade desenvolvida polas persoas que se dedican a ela, e recoñecemento da súa contribución aos distintos ámbitos do saber humano, así como ao avance e á mellora da sociedade.</p> <p>Números e operacións. Identificación e representación de cantidades con números decimais, racionais e irracionais relevantes (raíces cadradas, <math>\pi</math>, etc.). Representación e ordenación de números na recta numérica. Selección da representación máis adecuada dunha cantidade e utilización en distintos contextos.</p> <p>Estratexias de contaxe. Recontos sistemáticos con diferentes estratexias, como diagramas en árbore ou combinatoria básica. Utilización da contaxe para resolver problemas da vida cotiá e profesional, adaptando a estratexia e o tipo de contaxe ao tamaño dos números.</p> <p>Toma de decisións a partir da información numérica relevante: consumo responsable, relacións calidade-prezo e valor-prezo en contextos cotiáns e profesionais.</p> <p>Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.</p>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Áreas e Volumes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA3 - Realiza medidas e estimacións en figuras planas e tridimensionais, usando as ferramentas necesarias e adaptando a estratexia e o grao de precisión ao contexto	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Deseñáronse e realizáronse experimentos, e obtivéronse datos cuantitativos e cualitativos sobre fenómenos naturais no medio natural e no laboratorio, utilizando os instrumentos, ferramentas ou técnicas adecuadas con corrección, para obter resultados claros que respondan a cuestións concretas ou que contrasten a veracidade dunha hipótese
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA2.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA3.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA3.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA3.3 Analizouse e interpreouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA3.4 Aplicáronse procedementos propios das ciencias e as matemáticas en situacións diversas, establecendo conexións entre distintas áreas de coñecemento en contextos naturais, sociais e profesionais
<a href="#">CA3.5 Aplícase o teorema de Pitágoras</a>
<a href="#">CA3.6 Calculáronse áreas e perímetros de figuras planas e asignáronse as unidades correctas</a>

Criterios de avaliación
CA3.7 Calculáronse áreas e volumes de corpos xeométricos e de corpos de revolución e asignáronse as unidades correctas
CA3.8 Resolveronse problemas aplicando a equivalencia entre medidas de volume e capacidade
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconcepto positivo ante as ciencias

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Estimación e relacións. Toma de decisión xustificada do grao de precisión en situacións de medida. Estimación ou cálculo de medidas indirectas, usando diferentes estratexias, en formas e obxectos da vida cotiá e profesional.</p> <p>Medición. Dedución, interpretación e aplicación das principais fórmulas para obter áreas, volumes e capacidades en formas tridimensionais. Equivalencia entre medidas de volume e capacidade. Uso de representacións planas de obxectos tridimensionais para cálculo de áreas e a súa aplicación na resolución de problemas.</p> <p>Uso de instrumentos de debuxo e ferramentas dixitais para modelizar e representar obxectos xeométricos con propiedades fixadas, como as lonxitudes de lados ou as medidas de ángulos.</p> <p>Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.</p>

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Álgebra	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA4 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións para resolver problemas en diferentes contextos, e comproba a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Interpretáronse os resultados obtidos en proxectos de investigación utilizando o razoamento e, cando sexa necesario, ferramentas matemáticas e tecnolóxicas
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA2.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
CA4.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA4.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e ferramentas apropiadas
CA4.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
CA4.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA4.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA4.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA4.7 <a href="#">Expresáronse situacións mediante linguaxe alxebraico</a>
CA4.8 <a href="#">Operouse con polinomios e identificáronse e utilizáronse os produtos notables</a>
CA4.9 <a href="#">Resolveronse ecuacións de primeiro e segundo grao</a>
0CA4.10 <a href="#">Resolveronse sistemas de ecuacións</a>
CA4.11 <a href="#">Utilizáronse ecuacións e sistemas de ecuacións para a resolución de problemas</a>
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Linguaxe alxébrica. Expresión de relacións mediante linguaxe alxébrica. Equivalencia de expresións alxébricas de segundo grao. Resolución alxébrica e gráfica de ecuacións de segundo grao en problemas de contextos diferentes. Interpretación da solución dun problema e comprobación da coherencia no contexto. Uso de ferramentas tecnolóxicas na resolución de problemas e interpretación das solucións.  Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Funcións	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA4 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións para resolver problemas en diferentes contextos, e comproba a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA2.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA4.12 Extraeuse información e elaboráronse gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais
CA4.13 Representáronse gráficamente as funcións lineais
CA4.14 Representouse gráficamente a función cuadrática



**Criterios de avaliación**

CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

**4.4.e) Contidos**
**Contidos**

Relacións e funcións. Formas de representación dunha relación: enunciado, táboas, gráficas e expresión analítica. Interpretación da información relevante en situacións reais (funcións cuadráticas, de proporcionalidade inversa, etc.).

Estratexias para a interpretación e modificación de algoritmos. Formulación de problemas susceptibles de seren analizados utilizando programas e outras ferramentas.

Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Estatística. Azar e probabilidade	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA5 - Organiza e analiza información estatística usando ferramentas tecnolóxicas, asigna probabilidades en experimentos sinxelos e comunica os resultados de xeito clara e rigoroso	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado

Criterios de avaliación
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables, seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
CA5.1 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA5.2 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA5.3 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA5.4 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
<a href="#">CA5.5 Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos</a>
<a href="#">CA5.6 Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión</a>
<a href="#">CA5.7 Aplicáronse as propiedades dos sucesos e a probabilidade</a>
<a href="#">CA5.8 Resolvéronse problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos</a>
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Deseño de estudos estatísticos. Formulación de preguntas adecuadas. Organización de datos. Realización de táboas e gráficos adecuados mediante diferentes ferramentas tecnolóxicas.
Medidas de centralización e dispersión. Cálculo, interpretación e obtención de conclusións razoadas. Uso das ferramentas tecnolóxicas adecuadas a cada situación. Comparación de dous conxuntos de datos atendendo ás súas medidas de centralización e de dispersión.
Probabilidade. Fenómenos deterministas e aleatorios. Sucesos. Aproximación á probabilidade a través das frecuencias relativas. Asignación de probabilidades mediante a regra de Laplace e técnicas de recuento.
Toma de decisións de experimentos simples en diferentes contextos.
Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	A materia e os seus cambios	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA6 - Caracteriza e explica fenómenos fisicoquímicos relevantes asociados á materia e os seus cambios, empregando coñecementos científicos, e é quen de interpretar e transmitir correctamente información sobre os devanditos fenómenos	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA6.1 Identificáronse e comprendéronse os fenómenos naturais relevantes, para os explicar a partir de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas
CA6.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA6.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA6.4 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
<a href="#">CA6.5 Descríronse e relacionáronse a teoría cinética e os cambios de estado</a>
<a href="#">CA6.6 Identificáronse e calculáronse números atómicas, números máxicos ...</a>
<a href="#">CA6.7 Identificáronse e relacionáronse nomes e símbolos dos elementos químicos da taboa periódica</a>

Criterios de avaliación
CA6.8 Formuláronse e nomeáronse compostos químicos
CA6.9 Recoñecéronse algunhas reaccións químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización .....
OCA6.10 Realizáronse cálculos estequiométricos
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Proxectos de investigación. Metodoloxía da investigación científica. Identificación e formulación de cuestións. Elaboración de hipóteses. Comprobación mediante experimentación. Análise e interpretación de resultados.</p> <p>Contornas e recursos de aprendizaxe científica (como o laboratorio e as contornas virtuais): utilización adecuada, asegurando a conservación da saúde propia e comunitaria, a seguridade e o respecto polo ambiente.</p> <p>Composición da materia. Relación, a partir da súa configuración electrónica, da distribución dos elementos na táboa periódica coas súas propiedades fisicoquímicas máis importantes para atopar xeneralidades. O enlace químico. Propiedades das substancias en función do enlace e a estrutura.</p> <p>Cuantificación da cantidade de materia de sistemas de diferente natureza, e, nos termos xerais da linguaxe científica, para manexar diferentes formas de medida e expresión desta na contorna científica.</p> <p>Formulación e nomenclatura de substancias químicas de compostos de maior relevancia ou utilidade social, ou relacionadas coa familia profesional correspondente, segundo as normas da IUPAC.</p> <p>Reaccións químicas. Ecuacións químicas sinxelas: interpretación cualitativa e cuantitativa. Cálculos estequiométricos sinxelos e interpretación dos factores que as afectan. Descrición cualitativa de reaccións químicas de relevancia no mundo cotián e profesional, incluíndo as combustións, as neutralizacións e os procesos electroquímicos sinxelos, comprobando experimentalmente algúns dos seus parámetros.</p> <p>Análise de aspectos enerxéticos e cinéticos das reaccións químicas, aplicando a teoría de colisións, para explicar a reordenación dos átomos e realizar predicións relativas a procesos cotiáns importantes.</p> <p>Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.</p>

#### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Forzas e movementos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA7 - Caracteriza e explica fenómenos e aplicacións relacionados coa enerxía, e valora o seu uso responsable	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA1.7 Empréndéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA2.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA7.1 Identificáronse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar a partir de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas
CA7.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA7.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
<a href="#">CA7.7 Analizáronse movementos tendo en conta o sistema de referencia</a>
<a href="#">CA7.8 Elaboráronse taboas e gráficas e calculáronse magnitudes que describen o MRU, o MRUA e o MCU</a>
<a href="#">CA7.9 Analizáronse as Leis de Newton e aplicáronse á relación entre o movemento dun corpo e as forzas que actúan sobre él</a>
<a href="#">0CA7.10 Resolvéronse problemas sinxelos relacionados coas principais forzas presentes na natureza ( peso, normal, rozamento e tensión)</a>
<a href="#">CA7.11 Identificáronse e analizáronse as máquinas que transforman forzas e movementos. Realizáronse cálculos sinxelos relacionados coa utilidade destas máquinas</a>
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Predición e comprobación, mediante o razoamento lóxico-matemático, utilizando ecuacións e gráficas, da variación das principais magnitudes que describen o movemento dun corpo. Estudo dos movementos rectilíneos e circulares sinxelos. As forzas. Relación das forzas cos cambios que producen sobre os sistemas, e aplicación á resolución de problemas da vida cotiá e profesional relacionados coas forzas presentes na natureza. Identificación e manexo das principais forzas da contorna cotiá, como o peso, a normal, o rozamento ou a tensión, e o seu uso na explicación de fenómenos físicos en distintos escenarios. Leis de Newton: aplicacións a fenómenos naturais e cotiáns. Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A enerxía	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO
RA2 - Resolve problemas en diferentes contextos interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA7 - Caracteriza e explica fenómenos e aplicacións relacionados coa enerxía, e valora o seu uso responsable	NO
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
CA2.5 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado

Criterios de avaliación
CA7.4 Comprobase a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
CA7.5 Relacionáronse con fundamentos científicos a preservación da biodiversidade, a conservación ambiental e a protección dos seres vivos da contorna, co desenvolvemento sustentable e a calidade de vida
CA7.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA7.12 Identificáronse as distintas formas de enerxía, as súas características e as súas propiedades
CA7.13 Resolveronse problemas sinxelos relacionados coa enerxía mecánica
CA7.14 Identificáronse as distintas fontes de enerxía, aproveitamento, consumo e repercusión ambiental
CA7.15 Resolvéronse problemas relacionados co calor e a temperatura e utilizáronse as escalas termométricas
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
<p>A enerxía. Formulación e comprobación de hipóteses sobre as formas de enerxía e as súas aplicacións a partir das súas propiedades e do principio de conservación, como base para a resolución de problemas relacionados coa enerxía mecánica. Obtención e consumo de enerxía, e as súas repercusións ambientais.</p> <p>Análise dos efectos da calor sobre a materia. Recoñecemento de procesos de transferencia de calor nos que estean implicadas diferenzas de temperatura, como base da resolución de problemas cotiáns e profesionais.</p> <p>Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.</p>

#### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A Terra	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais, e emprega a devandita metodoloxía científica en diversas situacións	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Examina o funcionamento dos sistemas biolóxicos e xeolóxicos, analizando e previndo os riscos naturais, e promovendo un desenvolvemento sustentable	SI
RA9 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, promove activamente o traballo en equipo e participa nel, e valora as contribucións do resto do equipo	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA8.1 Analizáronse as funcións da atmosfera e da hidrosfera, e valorouse a súa importancia para a vida na Terra, identificando o seu papel no proceso de formación e desenvolvemento do solo
CA8.2 Relacionáronse con fundamentos científicos a preservación da biodiversidade, a conservación ambiental, a protección dos seres vivos da contorna, o desenvolvemento sustentable e a calidade de vida
CA8.3 Recoñecéronse os compoñentes e as relacións nun ecosistema analizando os factores causantes de desequilibrios, e difundíronse accións que favorezan a conservación ambiental
CA8.4 Recoñeceuse a información con base científica en relación co ambiente, e distinguíuse das pseudociencias, das falacias, das teorías conspiratorias e das crenzas infundadas, mantendo unha actitude escéptica ante estas
CA8.5 Caracterizouse a dinámica interna e externa da xeosfera en relación coas manifestacións na superficie terrestre a través da interpretación da tectónica de placas
CA8.6 Analizáronse os riscos naturais e as medidas de prevención destes, en relación con fenómenos xeolóxicos, e valorouse a importancia de respectar os ciclos da natureza
<a href="#">CA8.7 Identificáronse as capas da Terra, as súas funcións e a súa importancia para a vida</a>
<a href="#">CA8.8 Analizáronse os ecosistemas e os seus elementos</a>
<a href="#">CA8.9 Analizáronse as causas e consecuencias do cambio climático.</a>
<a href="#">0CA8.10 Clasificáronse os fenómenos xeolóxicos e as súas manifestacións na superficie terrestre. Teoría tectónica de placas</a>
<a href="#">CA8.11 Analizáronse os riscos naturais e as medidas de prevención. Valorando a importancia de respectar o relevo e os ciclos da natureza</a>
CA9.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora, e desenvolveuse un autoconceito positivo ante as ciencias
CA9.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión



**Crterios de avaliación**

CA9.3 Empréndóronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade

**4.9.e) Contidos****Contidos**

Linguaxe científica: interpretación, produción e comunicación eficaz de información de carácter científico no contexto escolar e profesional en diferentes formatos.

A atmosfera e a hidrosfera. Funcións. Interaccións coa biosfera e a xeosfera na edafoxénese. Importancia para a vida na Terra.

Os ecosistemas. Elementos bióticos e abióticos. Relacións intraespecíficas e interespecíficas.

O cambio climático. Causas e consecuencias. Efectos globais das accións individuais e colectivas. Causas e consecuencias da deterioración do ambiente. Importancia da adquisición de hábitos sustentables.

Os fenómenos xeolóxicos internos e externos. Diferenciación e clasificación. Manifestacións na superficie terrestre. Teoría da tectónica de placas.

Os riscos naturais. Medidas de prevención. Relación cos fenómenos xeolóxicos e determinadas actividades humanas. Importancia de respectar o relevo e os ciclos da natureza.

Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

**5. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación****MÍNIMOS EXIXIBLES:****UNIDADE 1:**

CA2.7 - Recoñeceronse e clasificáronse os números reais

CA2.8 - Expresáronse números decimais en forma de fracción

CA2.12 - Simplificáronse raíces, extraéronse factores e realizáronse operacións con radicais

CA2.13 - Resolveronse operacións combinadas tendo en conta a xerarquía



UNIDADE 2:

CA3.5 - Aplicouse o teorema de Pitágoras

CA3.6 - Calculáronse áreas e perímetros de figuras planas e asignáronse as unidades correctas

CA3.7 - Calculáronse áreas e volumes de corpos xeométricos e de corpos de revolución e asignáronse as unidades correctas

UNIDADE 3:

CA4.12 - Extraeuse información e elaboráronse gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais

CA4.13 - Representáronse gráficamente as funcións lineais

UNIDADE 4:

CA5.5 - Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos

CA5.6 - Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión

UNIDADE 5:

CA5.5 - Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos

CA5.6 - Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión

UNIDADE 6:

CA6.5 - Describíronse e relacionáronse a teoría cinética e os cambios de estado

CA6.6 - Identificáronse e calculáronse números atómicas, números másicos ...

CA6.7 - Identificáronse e relacionáronse nomes e símbolos dos elementos químicos da taboa periódica

UNIDADE 7:

CA7.7 - Analizáronse movementos tendo en conta o sistema de referencia

CA7.8 - Elaboráronse taboas e gráficas e calculáronse magnitudes que describen o MRU, o MRUA e o MCU

CA7.9 - Analizáronse as Leis de Newton e aplicáronse á relación entre o movemento dun corpo e as forzas que actúan sobre él

UNIDADE 8:

CA7.12 - Identificáronse as distintas formas de enerxía, as súas características e as súas propiedades

CA7.13 - Resolveronse problemas sinxelos relacionados coa enerxía mecánica

**UNIDADE 9:**

CA8.7 - Identifícanse as capas da Terra, as súas funcións e a súa importancia para a vida

CA8.8 - Analizáronse os ecosistemas e os seus elementos

CA8.9 - Analizáronse as causas e consecuencias do cambio climático.

**CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN**

Para obter a nota en cada avaliación, obterase una nota sobre 10 de cada unidade didáctica impartida. A nota de cada unha destas unidades calcularase tendo en conta os criterios de avaliación asignados a dita unidade e o peso de cada un deles, utilizando os instrumentos de avaliación correspondente a cada CA.

A nota da avaliación será, tendo en conta o peso de cada unidade didáctica, o resultado de calcular unha media ponderada, das notas de cada unidade en relación ao peso de todas as impartidas (É dicir: a nota de cada unidade didáctica multiplicarase polo peso establecido para ela e dividirase polo peso total das unidades impartidas. Despois sumaránse as notas obtidas da maneira indicada).

Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

A nota final do módulo obterase aplicacando o método sinalado para cada avaliación a todas as Unidades Didácticas impartidas durante o curso.

Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

**6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas****6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

As probas de recuperación versarán sobre os contidos das unidades didácticas tratadas en cada unha das avaliacións, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final, sempre e cando sexa maior cá nota anterior. Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

A proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non superara o ámbito científico na avaliación final ordinaria. A proba versará sobre os contidos das unidades didácticas impartidas.

Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame de todo o ámbito científico no que o alumnado terá que demostrar que acadou os contidos mínimos e os obxetivos propostos para este curso. O alumnado contará con dúas oportunidades: unha previa ao período de FCT (marzo-abril), e outra en xuño.

Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

### -SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que, a xuício do equipo docente implicado, non den os resultados esperados e polos cauces establecidos por normativa legal.

### -AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:

- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.
- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respecto, complicidade etc), entre o alumnado, así como, entre alumnado e docente.

## 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 darán 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.

Ademáis, durante a primeira semana do curso farase unha proba escrita para verificar os coñecementos que trae adquirido o alumnado, para axustar as actividades propostas ao nivel de partida. Así mesmo, con cada cambio de unidade, relizaráse un debate, chuvia de ideas ou similar, que sirva para comprobar qué conceptos coñece o estudiantado sobre o tema e como os relacionan.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepáranse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## 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, podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que 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 hábitos adecuados 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 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\_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

Valorarase a posibilidade de saídas do centro a industrias de alimentación.

Visita ao Muncyt (Coruña)

Valorarase a posibilidade de realizar unha actividade deportiva para fomentar o ocio saudable.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Programacións

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:

- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.
- Criterios de cualificación.
- A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.

Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma

### 10.2) Recurso e TIC

- Apuntes e boletíns de tarefas proporcionados pola docente.
- Pizarra.
- Calculadora.
- PC e conexión a internet.
- Pantalla de proxección e canón.
- Aula virtual 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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3012	Comunicación e ciencias sociais II	2023/2024	5	135	135

(\*) 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: Supervisada



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

O Decreto 126/2023, do 20 de xullo, polo que se establece o currículo do ámbito de Comunicación e Ciencias Sociais e do ámbito de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico de formación profesional na Comunidade Autónoma de Galicia.

Segundo o artigo 25.3 do Real decreto 217/2022, do 29 de marzo, polo que se establecen a ordenación e as ensinanzas mínimas da educación secundaria obrigatoria, o currículo dos ámbitos de Comunicación e Ciencias Sociais, e de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico contribúe a alcanzar as competencias do perfil de saída do alumnado ao finalizar o ensino básico.

O perfil de saída é a ferramenta na que se concretan os principios e os fins do sistema educativo referidos á educación básica que fundamenta o resto de decisións curriculares, así como as estratexias e as orientacións metodolóxicas na práctica lectiva. O perfil de saída identifica e fixa as competencias clave que o alumnado debe adquirir e desenvolver ao finalizar a educación básica, e constitúe o referente último sobre o nivel de desempeño competencial esperado, a través dos correspondentes descritores operativos, tanto na avaliación das distintas etapas e modalidades da formación básica (incluíndo os ciclos de grao básico de formación profesional), como na obtención da titulación en educación secundaria obrigatoria, sexa cursando a ensinanza secundaria obrigatoria ou sexa cursando un ciclo de grao básico de formación profesional.

A competencia xeral do título profesional básico de Cociña e Restauración consiste na realización autónoma das operacións básicas de elaboración e conservación de preparacións culinarias sinxelas no ámbito da elaboración de cociñas, así como as operacións de elaboración e presentación de alimentos e bebidas en establecementos. restauración e restauración, colaborando nos procesos de atención e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose de forma oral e escrita en lingua galega e española, así como como nalgunha lingua estranxeira.

Algún dos obxetivos serán traballados directamente no ámbito sociolingüístico, coma os seguintes:

OBX1. Identificar e comprender a natureza histórica e xeográfica das relacións sociais, as actividades económicas, as manifestacións culturais e os bens patrimoniais, analizando as súas orixes e a súa evolución, e identificando as causas e as consecuencias dos cambios producidos, os problemas actuais e os seus valores presentes, para realizar propostas que contribúan ao benestar futuro e ao desenvolvemento sustentable da sociedade.

OBX2. Comprender as orixes e a evolución dos procesos de integración europea e a súa relevancia no presente e no futuro da sociedade española e das comunidades locais, destacando a contribución do Estado, as súas institucións e as entidades sociais á paz, á seguridade cidadá e á cooperación internacional, ao desenvolvemento sustentable fronte ao cambio climático e á cidadanía global, para contribuír a crear un mundo máis seguro, solidario, sustentable e xusto.

OBX3. Recoñecer os principios, os valores, os dereitos e os deberes do noso sistema democrático e constitucional analizando de forma crítica as formulacións históricas e xeográficas, as institucións e as organizacións políticas e económicas en que se enmarcan e se manifestan, para adecuar o comportamento propio ao cumprimento dos devanditos principios, valores, dereitos e deberes.

OBX4. Procurar e seleccionar información a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función das necesidades detectadas, e evitando os

riscos de manipulación e desinformación, para a integrar como coñecemento e compartila desde un punto de vista crítico, persoal e respectuoso coa propiedade intelectual.

OBX5. Comunicar en linguas galega e castelá de xeito cooperativo e respectuoso, atendendo ás convencións propias dos xéneros discursivos e á súa adecuación a diferentes ámbitos e contextos, para dar resposta a necesidades concretas.

OBX6. Interpretar e valorar obras diversas como fonte de pracer e coñecemento, compartindo experiencias de lectura, para construír a propia identidade de lectura e gozar da dimensión social desta actividade.

OBX7. Comunicarse en lingua estranxeira, con crecente autonomía, empregando recursos analóxicos e dixitais e usando estratexias básicas de comprensión, produción e interacción, para responder de maneira creativa e eficaz a necesidades persoais e profesionais concretas.

OBX8. Valorar criticamente a diversidade lingüística e cultural, e adecuarse a ela, usando os repertorios persoais e tomando conciencia das estratexias e dos coñecementos propios, para xestionar de forma empática e respectuosa en situacións interculturais.

### 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	La importancia del lenguaje	Ortografía y gramática	10	7
2	La nueva gramática	Gramática. La oración y sus partes.	10	7
3	Palabra hablada, palabra escrita	Lenguaje y comunicación. Los tipos de textos.	11	8
4	Inicios lectores de un escritor	La literatura. Los géneros literarios.	11	8
5	De la ilustración al liberalismo y la democracia	Situación social, política y económica	9	7
6	Las relaciones internacionales	Relaciones y conflictos (1945-1991)	10	8
7	La sociedad española contemporánea	La democracia en España	11	8
8	A casa amarela	O texto descriptivo. Campo semántico. A vestimenta.	10	8

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
9	Hamburguesa, tan desexada como criticada	Os textos da vida cotiá. A situación da nosa lingua.	11	8
10	A illa de San Simón	O texto expositivo. Sufixos e prefixos. A variedade estándar.	10	8
11	Welcome!	The verb be. The present simple. Jobs. The restaurant.	10	7
12	Reservations	Present continuous. Prepositions. Days, months and seasons.	11	8
13	Here s the menu	Starters and main courses. Dishes.	11	8

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	La importancia del lenguaje	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construindo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>

**Criterios de avaliación**

CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.

CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación

**4.1.e) Contidos**
**Contidos**

Alfabetización informacional. Procura e selección da información con criterios de fiabilidade, calidade e pertinencia; análise, valoración, reorganización e síntese da información en esquemas propios. Comunicación e difusión da información de maneira creativa e respectuosa coa propiedade intelectual. Análise dos riscos e das consecuencias da manipulación e da desinformación. Achegamento ao correcto emprego do sistema de citación e ao uso das referencias bibliográficas nas creacións propias. Utilización responsable das tecnoloxías da comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios

Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	La nueva gramática	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	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 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación

CA2.7 Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

Criterios de avaliación
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>
<a href="#">CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.</a>
CA3.1 Aplícanse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de

#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Palabra hablada, palabra escrita	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.5 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>
<a href="#">CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.</a>
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Inicios lectores de un escritor	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Comprendeuse e interpreouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.4 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.8 Compartiuse a experiencia de lectura literaria en soportes diversos, relacionando o sentido da obra cos seus elementos formais e contextuais, e relacionando o texto lido con outras manifestacións artísticas en función de temas, estruturas, linguaxe e valores éticos e estéticos
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>
<a href="#">CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.</a>
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	De la Ilustración al liberalismo y la democracia	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	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 Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron desde o século XIX ata a actualidade e os feitos máis relevantes en España e en Galicia, reflexionando sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente
CA1.3 Identificáronse e valoráronse as principais institucións europeas, analizando os seus principios reitores, as súas normas de funcionamento e as súas funcións, xulgando o seu papel nos conflitos internacionais e recoñecendo a súa contribución á paz e á cooperación internacional, ao desenvolvemento sustentable, á loita contra o cambio climático e á cidadanía global
CA1.4 Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.7 Adequouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
<a href="#">CA1.11 Coñecemento do período que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia</a>

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Principais fitos da historia mundial, europea, española e galega: causas e consecuencias sociais, políticas, económicas e culturais, desde o século XIX á actualidade.
España en Europa e no mundo. A seguridade e a cooperación internacional. Os compromisos internacionais de España.
As relacións internacionais e o estudo de conflitos e violencias. O Holocausto
O proceso de construción europea: integración económica, monetaria e cidadá.
Institucións europeas: orixe, principios básicos, funcionamento e funcións.
Cidadanía europea e global: ideas e actitudes para a formación dunha identidade común.



**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Las relaciones internacionales	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Sinalouse e explicouse o proceso de unificación do espazo europeo e a súa relevancia na construción da sociedade española e galega, analizando a súa evolución e argumentando a súa influencia na política nacional
CA1.4 Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, expresando a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalos desde a propia capacidade de acción, e valorouse a contribución das misións e dos programas dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.5 Identifícaronse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade
CA1.7 Adecouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.9 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
<a href="#">CA1.11 Coñecemento do periodo que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia</a>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
0España e Galicia en Europa: proceso de transformación e contextualización dos aspectos políticos, sociais, económicos e culturais na formación da identidade.
Institucións e organizacións sociais, políticas e económicas na actualidade.
A contribución do Estado e as súas institucións á paz, á seguridade integral cidadá e á convivencia social.
O compromiso social: mediación, resolución pacífica de conflitos e proxectos comunitarios.

Contidos
<p>Convivencia cívica e cultura democrática: incorporación e implicación na sociedade civil. O recoñecemento dos dereitos LGBTQ+</p> <p>Organización social e política desde o século XIX ata a actualidade: a transformación política do ser humano (desde a servidume á cidadanía).</p> <p>Discriminacións: causas e consecuencias. Movementos cara á igualdade da muller, con exemplos de mulleres relevantes da historia contemporánea. Logro dunha efectiva igualdade de xénero. Manifestacións e condutas non sexistas.</p> <p>Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos contemporáneos e actuais.</p> <p>A lei como contrato social: a constitución e o exercicio da cidadanía.</p> <p>As formacións identitarias (ideoloxías, nacionalismos e movementos supranacionais).</p>

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	La sociedad española contemporánea	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e xeográficos, e a súa permanencia no tempo, procurando un mundo máis seguro e xusto baseado na valoración da cohesión social, da cooperación internacional, dos procesos da integración en Europa, dos valores democráticos e constitucionais, e da contribución do Estado e as súas institucións á consecución da paz e da seguridade cidadá	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Identifícanse, interpretáronse e analizáronse os principios, valores, deberes e dereitos fundamentais da Constitución española, o sistema democrático, as súas institucións e as súas organizacións sociais, políticas e económicas, así como a importancia do sistema constitucional e dos estatutos autonómicos, e explicouse a súa función como mecanismos que regulan a convivencia e a vida en comunidade
CA1.6 Recoñécéronse e explicáronse os mecanismos que regularon a convivencia desde o século XIX ata a actualidade no contexto xeral e máis próximo, e sinaláronse os principais modelos de organización social e política que se foron xestando
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA1.10 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

**Crterios de avaliación**

CA1.11 Coñecemento do periodo que vai da Ilustración ao liberalismo e á democracia

**4.7.e) Contidos**
**Contidos**

Diversidade social e multiculturalidade: integración e cohesión social en España como exemplo de país de migrantes.

A Constitución española. Modelo territorial de España e de Galicia; ordenamento normativo autonómico, estatal e supranacional.

A Declaración Universal dos Dereitos Humanos: orixe, xustificación e implicacións na vida cotiá.

O sistema democrático: a súa construción, os seus principios básicos recollidos na Constitución; distintos modelos e norma institucional básica dos estatutos de autonomía; o Estatuto de Galicia.

Significado e función das expresións artísticas e culturais do periodo histórico que se aborda no curso, e exemplos puntuais de obras ou movementos artísticos significativos.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A casa amarela	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Comprendeuse e interpretoase o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.7 Léronse con autonomía textos seleccionados en función dos propios gustos, os intereses e as necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten a sustentabilidade e a democracia
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>
<a href="#">CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.</a>
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfeemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	Hamburguesa, tan desexada como criticada	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura e a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.6 Participouse de maneira activa e adecuada en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.9 Actuouse con empatía e respecto en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos persoal e profesional
CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.
CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfeemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.

**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	A illa de San Simón	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas, estratexias de análise, síntese e clasificación de xeito estruturado e progresivo	NO
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Planifícase a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse borradores e revisáronse, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro adecuado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
<a href="#">CA2.11 Recoñécense os tipos de textos, as súas características e a súa aplicación.</a>
<a href="#">CA2.12 Coñece a lingua: ortografía, morfosintaxe e léxico.</a>
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Comprensión e creación de secuencias textuais básicas (narrativas, descritivas, dialogadas, expositivas e argumentativas). Emprego correcto das propiedades textuais (coherencia, cohesión e adecuación) e respecto por elas nas creacións propias. Xéneros discursivos propios do ámbito educativo: a estrutura e as principais características dos textos científicos, técnicos e humanísticos. Xéneros discursivos propios Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde o século XIX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde o século XX ata a actualidade. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario universal desde o século XIX ata a actualidade. Implicación na lectura de forma progresivamente autónoma e reflexión sobre os textos lidos e sobre a propia práctica de lectura sustentada en modelos. Estratexias de

**4.11.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
11	Welcome!	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais, breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas establecidas e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortesía lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

**4.11.e) Contidos**

Contidos
<p>Reflexión sobre a lingua. Recoñecemento das linguas oficiais de España e das súas variedades dialectais, con especial atención ao galego e ao castelán. As linguas de signos. Exploración e cuestionamento de prexuízos e estereotipos lingüísticos. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, xeneralizacións e contraste entre linguas.</p> <p>Estratexias básicas para identificar, recuperar e utilizar unidades lingüísticas (léxico, morfosintaxe, padróns sonoros, etc. ), a partir da comparación das linguas e variedades que conforman o repertorio lingüístico persoal.</p> <p>Aspectos socioculturais e sociolingüísticos básicos relativos ás situacións propias do seu ámbito profesional de especialización e á vida cotiá.</p> <p>Estratexias básicas para a planificación, a execución, o control e a reparación da comprensión, a produción e a coprodución de textos orais, escritos e multimodais.</p> <p>Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a</p> <p>Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociados a eses padróns.</p> <p>Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.</p>

**4.12.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
12	Reservations	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras



Criterios de avaliación
CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento profesional e persoal, identificando os elementos culturais e lingüísticos que fomentan o respecto, a sustentabilidade e a democracia

#### 4.12.e) Contidos

Contidos
<p>Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a</p> <p>Unidades lingüísticas básicas e significados asociados a esas unidades, tales como expresión da entidade e as súas propiedades, cantidade e calidade, o espazo e as relacións espaciais, o tempo e as relacións temporais, a afirmación, a negación, a interrogación e a exclamación, e relacións lóxicas básicas.</p> <p>Léxico, frases e expresións de uso común da familia profesional en que se insire o ciclo formativo e do ámbito profesional.</p> <p>Ferramentas analóxicas e dixitais básicas para a comprensión, a produción e a coprodución oral, escrita e multimodal; e plataformas virtuais de interacción e colaboración para a aprendizaxe e a comunicación tanto no ámbito profesional de especialización como no persoal.</p>

#### 4.13.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
13	Here s the menu	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais, frecuentes e concretas dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas e sistemáticas de planificación, execución e reparación para a comprensión, produción e coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de xeito guiado a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido, e evitando os riscos de manipulación e de desinformación

**Criterios de avaliación**

CA3.3 Interpretouse o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira

CA3.5 Participouse en situacións interactivas e en accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas necesidades, as ideas, as inquietudes, as iniciativas e as motivacións das persoas interlocutoras

CA3.6 Utilizáronse, de forma guiada e en contornas profesionais e persoais próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, e solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira

CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais

**4.13.e) Contidos**
**Contidos**

Estratexias e técnicas para a adquisición de autoconfianza. O erro como instrumento de mellora.

0Estratexias e técnicas para responder eficazmente a unha necesidade comunicativa básica e concreta de forma comprensible, malia as limitacións derivadas do nivel de competencia na lingua estranxeira e nas demais linguas do repertorio lingüístico propio.

Estratexias básicas para entender e apreciar a diversidade lingüística e cultural.

Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; expresar parcialmente o gusto ou o interese e as emocións básicas; narrar acontecementos pasados, describir situacións presentes e expresar sucesos futuros; expresar a

Modelos contextuais e xéneros discursivos básicos na comprensión, na produción e na coprodución de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos, tanto do ámbito profesional de especialización como do persoal.

Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociados a eses padróns.

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

Os mínimos exixibles para cada unha das UD son os indicados anteriormente.

Criterios de cualificación:

A avaliación do alumnado terá carácter continuo a través de probas que avalíen a aplicación por parte do alumnado das estratexias e habilidades descritas en cada unidade. O alumnado terá dúas avaliacións ordinarias (a terceira está para a realización das prácticas, no caso de ter superada a materia) e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obterase de:

-Probas obxectivas: 50% da nota

- Entrega de traballos/realización de presentacións: 30% da nota
- Libreta do alumno e outras fichas de clase: 20% da nota

O peso de cada unha das áreas que compoñen o módulo Comunicación e Ciencias Sociais:

- Sociais 25%
- Inglés 25%
- Lingua Galega: 25%
- Lingua Castelá: 25%

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

- Realización de exercicios de repaso da materia a recuperar: 30%
- Realización de probas escritas de recuperación: 70%
- Estas actividades realizaranse para cada unha das unidades formativas sempre despois da avaliación correspondente.

### 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 realizará unha proba para cada unidade formativa, con toda a materia, antes da avaliación final.
- Proba de cada unidade formativa: 100%

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

Os criterios empregados para avaliar a programación e a práctica docente son os seguintes:

1. A adecuación de obxectivos, contidos, criterios de avaliación ás características e necesidades do alumnado.
2. A adecuación de procedementos e instrumentos de avaliación ás características e necesidades do alumnado. Cando se considere que a PD é mellorable nalgún aspecto, será necesaria unha reflexión por parte de todo o Departamento que leve a encontrar as causas do problema e á búsqueda de solucións. Ditas accións recolleranse na memoria final para ter en conta no curso seguinte.
3. O grao de desenvolvemento da PD. Se o grao de cumprimento é inferior ao 75% procederase do mesmo xeito que no anterior.

O desenvolvemento da PD analízase tamén nas sesións de reunión de Departamento nas que se acada a conclusión de conformidade ou non conformidade. No segundo caso, deberase someter a avaliación e propoñer melloras.

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Debido ás peculiaridades deste nivel: distintas idades do alumnado, moi diferente grao de comprensión e interese, consideramos que é convinte facer unha avaliación inicial baseada na resposta do alumnado ante actividades que midan a atención, comprensión, capacidade de síntese, expresión oral e escrita e a existencia ou non de coñecementos previos.

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

Ao longo do curso e segundo a evolución das necesidades concretas de cada estudante, poderanse tomar medidas de reforzo que consideremos necesarias, en calquer momento, en canto se detecten problemas para seguir as aulas. Será preciso incidir na atención individualizada e na adaptación metodolóxica ou de contidos se fose necesaria.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

A nosa materia pode ter un importante papel no traballo dos temas transversais cos alumnos, como a Educación Moral e Cívica, Educación para a paz, Educación ambiental, Educación para a igualdade de oportunidades para ambos sexos. Na aula se pon en práctica a educación en valores a través da visión dos conflitos bélicos, revolucións, acordos internacionais, situacións de discriminación e valoración do patrimonio cultural. Pretendemos así que o alumnado obteña unha visión real e global sobre os problemas da relación do ser humano co seu medio natural e sobre as complexas relacións sociais, que deben estar marcadas polos valores éticos da tolerancia e a solidariedade.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Saída a Silleda

## 10. Outros apartados

### 10.1) Libros

Libros da profesora:

Lingua Galega-Castelá: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño

Ciencias Sociais: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño

Inglés: Ready to order Elementary, editorial Pearson Educación

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3009	Ciencias aplicadas I	2023/2024	5	175	175

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación elabórase seguindo a normativa vixente, entre outras: Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia, 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, a Resolución do 22 de xuño de 2022, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2022/23, así como o Decreto 126/2023 do 20 de xullo, polo que se establece o Currículo do ámbito de Comunicación e Ciencias Sociais e do ámbito de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico de formación profesional na Comunidade Autónoma de Galicia .

Este módulo abrangue diversas disciplinas científicas: matemáticas, física, química e bioloxía. Aínda que é común en todas as ensinanzas de formación profesional básica, é importante para o grao básico de cociña e gastronomía,, posto que se traballan contidos coma:

- O cambio de unidades, algo que o alumnado precisa manexar con soltura á hora de seguir recetas.
- A importancia da nutrición, que contribuirá a que elaboren menús saudábles.
- O traballo en equipo, imprescindible no sector hostaleiro.
- A enerxía, a materia e os cambios de estado, que os axudarán a comprender qué está a contecer cando fervemos un ingrediente.
- Proporcionalidade e porcentaxe, que servirálles para entender que é o IVA ou como se lles aplicarán as retencións de impostos nas súas futuras nóminas, e un largo etcétera.

Debido a que o perfil socioeconómico adoita ser medio-baixo, para garantir a igualdade de oportunidades, traballarase na medida do posible con ferramentas tecnolóxicas, aproveitando que o centro dispón de aula tecnolóxica e varias aulas de informática, xa que a meirande parte non ten acceso a estes equipos ou non dispoñen de formación en ofimática. Realizaranse así traballos de investigación, contribuíndo á adquisición simultánea das competencias dixitais e á competencia persoal, social e de aprender a aprender.

**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	Números e operacións	Clasificación e representación de números. Xerarquía de operacións. Potencias e raíces. Notación científica. Problemas.	22	13
2	Método científico. Investigación	Método científico: hipótese, teorías, leis, experimentos e procedementos. Fontes de información e difusión de proxectos.	17	10
3	Proporcionalidade e porcentaxes	Proporcionalidade directa, inversa e composta. Porcentaxes simples e encadeados. Interese.	16	10
4	Medida e espazo	Unidades no SI. Coordenadas cartesianas. Xeometría plana e 3D. Cálculo de perímetros, áreas e volumes.	20	13
5	Álgebra	Descrición de situacións sinxelas mediante linguaxe alxébrico. Ecuacións de primeiro grao e sistemas lineais. Resolución de problemas asociados a elas. Patróns e sucesións.	22	10
6	Relacións, funcións e análise estatístico	Funcións. Interpretación de gráficos. Organización de datos en tablas e gráficos. Medidas de centralización e dispersión.	22	12
7	A materia e os seus cambios	Propiedades da materia. Cambios de estado. Diferenza entre procesos físicos e químicos. Taboa periódica, elementos, iones, isótopos, compostos binarios e mesturas. Reaccións químicas. Clasificación de materiais.	22	12
8	A enerxía	Tipos de enerxía e propiedades. Problemas relacionados coa enerxía. Circuitos eléctricos sinxelos. Análise do consumo eléctrico, da factura da luz e medidas de aforro enerxético.	18	10
9	Funcións vitais no ser humano. Saúde e hábitos saudables	Aparells e órganos relacionados coa dixestión, respiración, circulación, excreción. Sistema nervioso, endócrino e inmune. Hábitos saudables e perxudiciais. Sexualidade.	16	10



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Números e operacións	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA2 - Resolve problemas en contextos cotiáns interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA1.4.2 Organizouse e comunicouse información científica e matemática relacionada cos números e as operacións de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA2.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA2.1.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada no tocante a números e operacións, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA2.1.1.1 Con números naturais e enteiros
CA2.1.1.2 Con números racionais e decimais
CA2.1.1.3 Con potencias
CA2.1.1.4 Con raíces
CA2.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA2.2.1 Acháronse as solucións dun problema relativo a números e operacións utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA2.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto dado
CA2.3.1 Comprobouse a corrección das solucións dun problema relativo a números e operacións e a súa coherencia no contexto dado
CA2.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA2.4.1 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas con números e operacións e na comprobación das solucións
CA2.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA2.5.1 Organizouse e comunicouse información científica e matemática sobre números e operacións de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA2.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA2.6.1 Analizouse e interpretouse información científica e matemática relacionada con números e operacións, presente na vida cotiá, cunha actitude crítica

Criterios de avaliación
-------------------------

CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias
--

CA10.1.1 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD1 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias
---

**4.1.e) Contidos**

Contidos
----------

Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.

Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

Números e operacións. Identificación e representación de cantidades con números naturais, enteiros, decimais e racionais. Representación e ordenación de números na recta numérica. Selección da representación máis adecuada dunha cantidade e utilización en distintos contextos. Operacións ou combinación de operacións con números naturais, enteiros, racionais ou

Utilización da contaxe para resolver problemas da vida cotiá e profesional, adaptando a estratexia e o tipo de contaxe ao tamaño dos números.

Interpretación de números grandes e pequenos. Recoñecemento da notación científica. Orde de magnitude. Uso da calculadora na representación de números en notación exponencial e científica.

Factores e múltiplos: relacións e uso da factorización en números primos na resolución de problemas.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Método científico. Investigación	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	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 Expuxéronse preguntas e hipóteses que poidan ser respondidas ou contrastadas utilizando o método científico, a observación, a información e o razoamento, explicando fenómenos naturais e realizando predicións sobre eles
CA1.2 Deseñáronse e realizáronse experimentos e obtívéronse datos cuantitativos e cualitativos sobre fenómenos naturais no medio natural e no laboratorio utilizando os instrumentos, as ferramentas ou as técnicas adecuadas con corrección, para obter resultados claros que respondan a cuestións concretas ou que contrasten a veracidade dunha hipótese
CA1.3 Interpretáronse os resultados obtidos en proxectos de investigación utilizando o razoamento e, cando sexa necesario, ferramentas matemáticas e tecnolóxicas
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
<b>CA1.4.1 Organizouse e comunicouse información científica e matemática relacionada co método científico de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado</b>
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
<b>CA1.5.1 - Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables en proxectos de investigación seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva</b>
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA1.6.1 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico de investigación utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA1.7 Empréndéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA1.7.1 Empréndéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos de investigación e colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade</b>
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
<b>CA10.1.2 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD2 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias</b>
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA10.2.1 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico de investigación utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA10.3 Empréndéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA10.3.1 Empréndéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos de investigación e colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade</b>

**4.2.e) Contidos**

**Contidos**

Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.

Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

Proxectos de investigación. Metodoloxía da investigación científica. Identificación e formulación de cuestións. Elaboración de hipóteses. Comprobación mediante experimentación. Análise e interpretación de resultados.

Contornas e recursos de aprendizaxe científica (como o laboratorio e as contornas virtuais): utilización adecuada, que asegure a conservación da saúde propia e a comunitaria, a seguridade e o respecto polo ambiente.

Linguaxe científica: interpretación, produción e comunicación eficaz de información de carácter científico no contexto escolar e profesional en diferentes formatos.

Valoración da ciencia e da actividade desenvolvida polas persoas que se dedican a ela, e recoñecemento da súa contribución aos distintos ámbitos do saber humano e no avance e a mellora da sociedade.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Proporcionalidade e porcentaxes	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Resolve problemas en contextos cotiáns interpretando, organizando e analizando a información numérica relevante	NO
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA2.1.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada relativa a proporcións e proporcionalidade, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA2.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA2.2.2 Acháronse as solucións dun problema referente a proporcións e proporcionalidade utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA2.3 Comprobase a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto dado
CA2.3.2 Comprobase a corrección das solucións dun problema relacionada coas proporcións e a proporcionalidade e a súa coherencia no contexto dado
CA2.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA2.4.2 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas de proporcións e proporcionalidade e na comprobación das solucións
CA2.5 Organízouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA2.5.2 Organízouse e comunicouse información científica e matemática acerca de proporcións e proporcionalidade de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA2.6 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA2.6.2 Analízouse e interpretouse información científica e matemática relacionada con proporcións e proporcionalidade, presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
CA10.1.3 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD3 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.
Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.
Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.
Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

**Contidos**

Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

Razóns e proporcións: comprensión e representación de relacións cuantitativas.

Relacións de proporcionalidade directa e inversa. Recoñecemento das relacións de proporcionalidade directa e inversa. Interpretación da constante de proporcionalidade no contexto dado.  
Resolución de problemas de proporcionalidade: escalas, cambio de divisas, etc.

Porcentaxes. Comprensión e uso en diferentes contextos. Aumentos e diminucións porcentuais. Aplicación en contextos cotiáns e profesionais, como rebaixas, descontos, impostos, taxas, etc.

Toma de decisións a partir da información numérica relevante: consumo responsable, relacións calidade-prezo e valor-prezo en contextos cotiáns e profesionais.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Medida e espazo	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA3 - Realiza medidas e estimacións en figuras planas, usando as ferramentas necesarias e adaptando a estratexia e o grao de precisión ao contexto	SI
RA4 - Identifica e constrúe con ferramentas dixitais figuras de dúas e tres dimensións, e coñece as súas características principais	SI
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA1.4.3 Organízouse e comunícase información científica e matemática relacionada co sentido da medida de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
CA1.6 Asumíuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA1.6.2 Asumíuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relacionado co sentido da medida e o sentido espacial utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA1.7 Empréndéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA1.7.2 Empréndéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados co sentido espacial e da medida
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
CA1.8.1 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e á xeometría, xunto co labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
CA3.1 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA3.2 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA3.3 Aplicáronse procedementos propios das ciencias e as matemáticas en situacións diversas, establecendo conexións entre áreas de coñecemento en contextos naturais, sociais e profesionais
CA3.4 Realízanse cambios de unidades dentro do Sistema Internacional de Unidades
CA3.5 Relaciónanse casos concretos coa unidade de medida axeitada
CA4.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA4.2 Emprégáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA4.3 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
CA10.1.4 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD4 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias

Criterios de avaliación
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.2.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relacionado co sentido da medida e o sentido espacial utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.3 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA10.3.2 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados co sentido espacial e da medida

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.</p> <p>Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.</p> <p>Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.</p> <p>Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.</p> <p>Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.</p> <p>Estimación, relacións e conversións. Toma de decisión xustificada do grao de precisión en situacións de medida.</p> <p style="color: red;"><b>Sistema Internacional de Unidades</b></p> <p>Obtención de fórmulas para o cálculo de perímetros e áreas de figuras planas.</p> <p>Aplicación do cálculo de perímetros e áreas na resolución de problemas.</p> <p>Formas xeométricas de dúas e tres dimensións. Descrición de figuras planas e tridimensionais, e os seus elementos característicos. Clasificación das formas xeométricas planas e tridimensionais en función das súas propiedades ou características. Construción de formas xeométricas con ferramentas manipulativas e dixitais, como programas de xeometría dinámica, Coordenadas cartesianas: localización e descrición de relacións espaciais.</p>



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Alxebra	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións lineais para resolver problemas sinxelos, comprobando a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA5.2 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA5.3 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
CA5.4 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA5.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
<b>CA5.5.1 Organizouse e comunicouse información científica e matemática relacionada coa linguaxe alxébrica de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado</b>
CA5.6 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
<b>CA10.1.5 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD5 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias</b>

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.
Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.
Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.
Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.
Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.
Padróns e sucesións. Identificación de estruturas numéricas e gráficas. Determinación da regra de formación de diversas estruturas en casos sinxelos. Identificación de padróns en diferentes contextos: mosaicos, frisos, calzadas, etc.
Linguaxe alxébrica. Comprensión do concepto de variable. Expresión de relacións sinxelas mediante linguaxe alxébrica. Equivalencia de expresións alxébricas de primeiro grao. Resolución alxébrica e gráfica de ecuacións lineais en problemas de contextos diferentes. Interpretación da solución dun problema e comprobación da coherencia no contexto. Uso de ferramentas
Relacións e funcións. Formas de representación dunha relación: enunciado, táboas, gráficas e expresión analítica. Relacións lineais: interpretación en situacións contextualizadas descritas mediante enunciado, táboa, gráfica ou expresión analítica.
Estratexias para a interpretación e a modificación de algoritmos. Formulación de problemas susceptibles de seren analizados utilizando programas e outras ferramentas.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Relacións, funcións e análise estatístico	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA5 - Usa a linguaxe alxébrica e as relacións lineais para resolver problemas sinxelos, comprobando a corrección e a coherencia das solucións atopadas	NO
RA6 - Organiza e analiza información estatística usando ferramentas tecnolóxicas, e comunica os resultados de xeito claro e rigoroso	SI
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA1.4.4 Organízouse e comunícase información científica e matemática relacionada coa estatística de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
CA1.5.2 - Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables no tocante á estatística seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA1.6.3 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relativo á estatística utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA1.7 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA1.7.3 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados coa estatística
CA5.5 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA5.5.2 Organízouse e comunícase información científica e matemática relacionada con diferentes gráficos ou enunciados de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA5.6 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA5.6.1 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica, transformando enunciados, relacións, etc. en gráficos
CA5.6.2 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente en diversos gráficos de situacións da vida cotiá, cunha actitude crítica
CA6.1 Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e ferramentas apropiadas
CA6.2 Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
CA6.3 Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
CA6.4 Analízouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias

Criterios de avaliación
CA10.1.6 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD6 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.2.3 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relativo á estatística utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.3 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA10.3.3 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados coa estatística

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.</p> <p>Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.</p> <p>Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.</p> <p>Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.</p> <p>Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.</p> <p>Características dunha poboación. Formulación de preguntas adecuadas. Estratexias de recollida de datos. Organización dos datos: frecuencias e táboas de frecuencia.</p> <p>Medidas de centralización e dispersión. Cálculo, interpretación e obtención de conclusións razoadas. Uso das ferramentas tecnolóxicas adecuadas a cada situación. Comparación de dous conxuntos de datos atendendo ás súas medidas de centralización e de dispersión.</p> <p>Elaboración das representacións gráficas máis adecuadas mediante diferentes ferramentas tecnolóxicas (calculadora, folla de cálculo, apps, etc.).</p> <p>Análise e interpretación de táboas e gráficos estatísticos de variables estatísticas en contextos cotiáns.</p>

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	A materia e os seus cambios	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA7 - Caracteriza e explica fenómenos fisicoquímicos relevantes asociados á materia e os seus cambios, empregando coñecementos científicos	SI
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
<b>CA1.4.5 Organizouse e comunicouse información científica e matemática relacionada coa materia de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado</b>
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
<b>CA1.5.3 - Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables relativas á materia seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva</b>
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA1.6.4 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico coa materia utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA1.7 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA1.7.4 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, vinculados á materia</b>
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
<b>CA1.8.2 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade, relacionado coa materia, e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente</b>
CA7.1 Identificáronse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar en termos de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas
<b>CA7.1.1 Distínguese entre procesos físicos e químicos</b>
<b>CA7.1.2 Identifica a diferenza entre elemento simple, composto e tipos de mesturas</b>
<b>CA7.1.3 Identifícanse as diferentes propiedades da materia</b>
<b>CA7.1.4 Distínguense os diferentes estados da materia e os cambios de estado que acontecen entre eles</b>
CA7.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA7.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA7.4 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado

Criterios de avaliación
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
<b>CA10.1.7 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD7 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias</b>
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA10.2.4 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico coa materia utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA10.3 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA10.3.4 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, vinculados á materia</b>

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.
Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.
Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.
Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.
Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.
Teoría cinético-molecular: aplicación e explicación das propiedades máis importantes dos sistemas materiais.
Composición da materia. Aplicación dos coñecementos sobre a estrutura atómica da materia para entender a formación de ións, a existencia de isótopos, o desenvolvemento histórico do modelo atómico e a ordenación dos elementos na táboa periódica. Valoración das aplicacións dos elementos e compostos químicos de maior relevancia e utilidade social, ou relacionados
Formulación e nomenclatura de substancias químicas simples e compostos binarios inorgánicos segundo as normas da IUPAC.
Análise dos tipos de cambios que experimentan os sistemas materiais, para os relacionar coas súas causas e coas súas consecuencias.
Reaccións químicas. Interpretación das reaccións químicas a nivel macroscópico e microscópico. Aplicación da lei de conservación da masa. Análise dos factores que afectan á velocidade das reaccións químicas de forma cualitativa.
Experimentación cos sistemas materiais: coñecemento e descrición das súas propiedades, a súa composición e a súa clasificación.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A enerxía	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA8 - Caracteriza e explica fenómenos e aplicacións relacionados coa enerxía eléctrica, e valora o seu uso responsable	SI
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
<b>CA1.5.4 - Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables relativas á enerxía seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva</b>
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA1.6.5 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico referente á enerxía utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA1.7 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA1.7.5 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, referentes á enerxía</b>
CA8.1 Identifícaronse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar en termos de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas
CA8.2 Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
CA8.3 Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
CA8.4 Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
CA8.5 Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias
<b>CA10.1.8 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD8 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias</b>
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA10.2.5 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico referente á enerxía utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA10.3 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA10.3.5 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, referentes á enerxía</b>

**4.8.e) Contidos**

**Contidos**

Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.

Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.

Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.

Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.

Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.

[Energía. Tipos e propiedades. Unidades](#)

Natureza eléctrica da materia: electrización dos corpos.

Energía eléctrica: obtención. Circuitos eléctricos simples. Obtención experimental de magnitudes e relación entre elas. Medidas de seguridade e prevención.

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	Funcións vitais no ser humano. Saúde e hábitos saudables	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Caracteriza as fases do método científico, valorando a importancia da investigación e o traballo colaborativo para os avances sociais	NO
RA9 - Analiza a anatomía e a fisioloxía do corpo humano, recoñecendo a importancia de adoptar hábitos saudables para a prevención de doenzas	SI
RA10 - Mantén unha actitude positiva na aprendizaxe das ciencias, participa activamente no traballo en equipo e valora as contribucións do resto do equipo	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
<b>CA1.4.6 Organizouse e comunicouse información científica e matemática relacionada co corpo humano e a saúde de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado</b>
CA1.5 Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva
<b>CA1.5.5 - Empregáronse e citáronse de forma adecuada fontes fiables relacionadas co corpo e a saúde seleccionando a información científica relevante na consulta e na creación de contidos, e mellorando a aprendizaxe propia e colectiva</b>
CA1.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
<b>CA1.6.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relativo ao corpo humano e a saúde utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión</b>
CA1.7 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
<b>CA1.7.6 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados co corpo e a saúde</b>
CA1.8 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
<b>CA1.8.3 Valorouse a contribución da ciencia á sociedade, no referente ao corpo e á saúde, e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente</b>
CA9.1 Recoñecéronse e identificáronse órganos, aparellos e sistemas que participan en cada unha das funcións vitais, explicando os procesos fundamentais que interveñen nelas e establecendo o seu papel e importancia
CA9.2 Recoñeceuse o sexo e a sexualidade desde a perspectiva da igualdade entre homes e mulleres, respectando a diversidade sexual e promovendo a responsabilidade nas prácticas sexuais seguras
CA9.3 Avaliáronse os efectos de determinadas acción individuais sobre o organismo reflexionando sobre a importancia de adquirir hábitos saudables como método de prevención de doenzas
CA9.4 Identificáronse as drogas legais e ilegais considerándoas como causa de prexuízo non só para as persoas que as consomen senón tamén para as que están na súa contorna
CA9.5 Analizouse a función do sistema inmune na prevención e na superación das doenzas, concienciouse sobre o uso responsable de antibióticos e valorouse a importancia das vacinas e dos transplantes na sociedade
CA9.6 Recoñeceuse a información con base científica en relación coa saúde e as doenzas, distinguíndoa das pseudociencias, das falacias, das teorías conspiratorias e das crenzas infundadas, e mantendo unha actitude escéptica ante estes
CA10.1 Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias
<b>CA10.1.9 Amosouse resiliencia durante o desenvolvemento da UD9 ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconceito positivo ante as ciencias</b>



Criterios de avaliación
CA10.2 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.2.6 Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico relativo ao corpo humano e a saúde utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
CA10.3 Emprendéronse, de forma guiada e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade
CA10.3.6 Emprendéronse, de xeito guiado e de acordo coa metodoloxía adecuada, proxectos científicos colaborativos orientados á mellora e á creación de valor na sociedade, relacionados co corpo e a saúde

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
<p>Estratexias de recoñecemento das emocións que interveñen na aprendizaxe e de desenvolvemento da curiosidade, a iniciativa, a perseveranza e a resiliencia, así como o pracer de aprender e comprender a ciencia.</p> <p>Estratexias que aumenten a flexibilidade cognitiva e a apertura a cambios, e que axuden a transformar o erro en oportunidade de aprendizaxe.</p> <p>Técnicas cooperativas que optimicen o traballo en equipo, despregamento de condutas empáticas e estratexias para a xestión de conflitos.</p> <p>Actitudes inclusivas como a igualdade efectiva de xénero, a corresponsabilidade, o respecto polas minorías e a valoración da diversidade presente na aula e na sociedade como unha riqueza cultural.</p> <p>Estratexias de identificación e prevención de abusos, de agresións, de situacións de violencia ou de vulneración da integridade física, psíquica e emocional.</p> <p>A función de nutrición. Os aparellos dixestivo, respiratorio, circulatorio e excretor: anatomía, fisioloxía e relación entre eles. Análise xeral da función de nutrición e a súa importancia.</p> <p>A función de relación. Receptores sensoriais. Centros de coordinación: sistema nervioso e sistema endócrino. Órganos efectores. Análise xeral da función de relación e a súa importancia.</p> <p>A función de reprodución. Aparello reprodutor: anatomía e fisioloxía. Análise xeral da función de reprodución e a súa importancia. Métodos de anticoncepción e prácticas sexuais responsables. Prevención das infeccións de transmisión sexual. Educación afectivo-sexual desde a igualdade e o respecto á diversidade sexual.</p> <p>Saúde e doenzas. Hábitos saudables (prevención do consumo de drogas legais e ilegais, postura adecuada, dieta equilibrada, uso responsable dos dispositivos tecnolóxicos, autorregulación emocional, exercicio físico e hixiene do sono). Sistema inmune: funcionamento e importancia. Doenzas infecciosas. Prevención, superación e tratamentos. Uso responsable de antibióticos.</p> <p>Transplantes: Importancia da doazón de órganos.</p>

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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

- CA1.1 - Expuxéronse preguntas e hipóteses que poidan ser respondidas ou contrastadas utilizando o método científico, a observación, a información e o razoamento, explicando fenómenos naturais e realizando predicións sobre eles
- CA1.2 - Deseñáronse e realizáronse experimentos e obtivéronse datos cuantitativos e cualitativos sobre fenómenos naturais no medio natural e no laboratorio utilizando os instrumentos, as ferramentas ou as técnicas adecuadas con corrección, para obter resultados claros que respondan a cuestións concretas ou que contrasten a veracidade dunha hipótese
- CA1.3 - Interpretáronse os resultados obtidos en proxectos de investigación utilizando o razoamento e, cando sexa necesario, ferramentas matemáticas e tecnolóxicas
- CA1.4 - Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
- CA1.6 - Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión
- CA1.8 - Valorouse a contribución da ciencia á sociedade e o labor dos homes e as mulleres que se dedican ao seu desenvolvemento, entendendo a investigación como un labor colectivo en constante evolución, froito da interacción entre a ciencia, a tecnoloxía, a sociedade e o ambiente
- CA2.1 - Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
- CA2.2 - Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
- CA2.3 - Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto dado
- CA2.5 - Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc. , utilizando o formato máis adecuado
- CA2.6 - Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
- CA3.1 - Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
- CA3.4 - Realízanse cambios de unidades dentro do Sistema Internacional de Unidades
- CA3.5 - Relacionáanse casos concretos coa unidade de medida axeitada
- CA4.1 - Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
- CA5.1 - Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas
- CA5.2 - Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas
- CA5.3 - Comprobouse a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado
- CA5.4 - Empregáronse ferramentas tecnolóxicas adecuadas na representación, na resolución de problemas e na comprobación das solucións
- CA5.5 - Organizouse e comunicouse información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado
- CA5.6 - Analizouse e interpretouse información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica
- CA6.1 - Acháronse as solucións dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e

ferramentas apropiadas

CA6.3 - Organízouse e comunícase información científica e matemática de xeito claro e rigoroso, e de maneira verbal, gráfica, numérica, etc., utilizando o formato máis adecuado

CA6.4 - Analízase e interprétese información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica

CA7.1 - Identifícanse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar en termos de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas

CA7.2 - Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas

CA7.3 - Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas

CA7.4 - Comprobase a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado

CA10.1 - Amosouse resiliencia ante os retos académicos asumindo o erro como unha oportunidade para a mellora e desenvolvendo un autoconcepto positivo ante as ciencias

CA8.1 - Identifícanse e comprendéronse fenómenos naturais relevantes, para os explicar en termos de teorías, leis e principios científicos adecuados, como estratexia na toma de decisións fundamentadas

CA8.2 - Elaboráronse representacións que axuden na procura de estratexias de resolución dunha situación problematizada, organizando os datos dados e comprendendo as preguntas formuladas

CA8.3 - Achouse a solución dun problema utilizando a información e os datos achegados, os propios coñecementos e as estratexias e as ferramentas apropiadas

CA8.4 - Comprobase a corrección das solucións dun problema e a súa coherencia no contexto formulado

CA8.5 - Analízase e interprétese información científica e matemática presente na vida cotiá, cunha actitude crítica

CA9.1 - Recoñécéronse e identifícanse órganos, aparellos e sistemas que participan en cada unha das funcións vitais, explicando os procesos fundamentais que interveñen nelas e establecendo o seu papel e importancia

CA9.2 - Recoñeceuse o sexo e a sexualidade desde a perspectiva da igualdade entre homes e mulleres, respectando a diversidade sexual e promovendo a responsabilidade nas prácticas sexuais seguras

CA9.3 - Avaliáronse os efectos de determinadas acción individuais sobre o organismo reflexionando sobre a importancia de adquirir hábitos saudables como método de prevención de doenzas

CA9.4 - Identifícanse as drogas legais e ilegais considerándoas como causa de prexuízo non só para as persoas que as consomen senón tamén para as que están na súa contorna

CA9.5 - Analízase a función do sistema inmune na prevención e na superación das doenzas, concienciouse sobre o uso responsable de antibióticos e valorouse a importancia das vacinas e dos transplantes na sociedade

CA9.6 - Recoñeceuse a información con base científica en relación coa saúde e as doenzas, distinguíndoa das pseudociencias, das falacias, das teorías conspiratorias e das crenzas infundadas, e mantendo unha actitude escéptica ante estes

CA10.2 - Asumiuse responsablemente unha función concreta dentro dun proxecto científico, utilizando espazos virtuais cando sexa necesario, achegando valor, analizando criticamente as contribucións do resto do equipo, respectando a diversidade e favorecendo a inclusión

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Para obter a nota en cada avaliación, obtérase una nota sobre 10 de cada unidade didáctica impartida. A nota de cada unha destas unidades calcularase tendo en conta os criterios de avaliación asignados a dita unidade e o peso de cada un deles, utilizando os instrumentos de avaliación correspondente a cada CA.

A nota da avaliación será, tendo en conta o peso de cada unidade didáctica, o resultado de calcular unha media ponderada, das notas de cada unidade en relación ao peso de todas as impartidas (É dicir: a nota de cada unidade didáctica multiplicarase polo peso establecido para ela e dividirase polo peso total das unidades impartidas. Despois sumaránse as notas obtidas da maneira indicada).

Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

A nota final do módulo obterase aplicacando o método sinalado para cada avaliación a todas as Unidades Didácticas impartidas durante o curso. Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

As probas de recuperación versarán sobre os contidos das unidades didácticas tratadas en cada unha das avaliacións, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

Ademáis, o periodo comprendido entre a segunda avaliación parcial e a avaliación final de módulo (previa a FCT), dedicaráse tamén a reforzo e probas de recuperación.

Así mesmo, contarán con outra proba de recuperación previa a avaliación final de ciclo.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final, sempre e cando sexa maior cá nota anterior. Considérase superada a avaliación cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

A proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non supera o ámbito científico na avaliación final ordinaria. A proba versará sobre os contidos das unidades didácticas impartidas.

Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame de todo o ámbito científico no que o alumnado terá que demostrar que acadou os contidos mínimos e os obxetivos propostos para este curso. O alumnado contará con dúas oportunidades: unha previa ao periodo de FCT (marzo-abril), e outra en xuño.

Considérase superada a materia cando a media resultante sexa igual ou superior a 5.

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

### **-SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN**

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Correxindo e mellorando todos aqueles aspectos que, a xuízo do equipo docente implicado, non den os resultados esperados e polos cauces establecidos por normativa legal.

### **-AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE**

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:

- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.
- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.
- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respecto, complicidade etc), entre o alumnado, así como, entre alumnado e docente.

## **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 darán 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.

Ademáis, durante a primeira semana do curso farase unha proba escrita para verificar os coñecementos que trae adquirido o alumnado, para axustar as actividades propostas ao nivel de partida. Así mesmo, con cada cambio de unidade, relizaráse un debate, chuvia de ideas ou similar, que sirva para comprobar qué conceptos coñece o estudiantado sobre o tema e como os relacionan.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepáranse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## **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, podemos destacar:

**Educación para a igualdade:** Estará sempre presente, xa que 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 hábitos adecuados 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 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\_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

Valorarase a posibilidade de saídas do centro a industrias de alimentación.  
Visita ao Muncyt (Coruña)  
Valorarase a posibilidade de realizar unha actividade deportiva para fomentar o ocio saudable.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Programacións

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:

- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.
- Criterios de cualificación.
- A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.

Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma

### 10.2) Recursos e TIC

- Apuntes e boletíns de exercicios proporcionados pola docente
- Pizarra
- Pantalla de proxección e canón.
- Aula virtual 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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
AM3011	Comunicación e ciencias sociais I	2023/2024	6	206	206

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	LAURA IRENE ÁLVAREZ VÁZQUEZ,MÓNICA COMBO GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Segundo o artigo 25.3 do Real decreto 217/2022, do 29 de marzo, polo que se establecen a ordenación e as ensinanzas mínimas da educación secundaria obrigatoria, o currículo dos ámbitos de Comunicación e Ciencias Sociais, e de Ciencias Aplicadas dos ciclos formativos de grao básico contribúe a alcanzar as competencias do perfil de saída do alumnado ao finalizar o ensino básico.

O perfil de saída é a ferramenta na que se concretan os principios e os fins do sistema educativo referidos á educación básica que fundamenta o resto de decisións curriculares, así como as estratexias e as orientacións metodolóxicas na práctica lectiva. O perfil de saída identifica e fixa as competencias clave que o alumnado debe adquirir e desenvolver ao finalizar a educación básica, e constitúe o referente último sobre o nivel de desempeño competencial esperado, a través dos correspondentes descritores operativos, tanto na avaliación das distintas etapas e modalidades da formación básica (incluíndo os ciclos de grao básico de formación profesional), como na obtención da titulación en educación secundaria obrigatoria, sexa cursando a enseñanza secundaria obrigatoria ou sexa cursando un ciclo de grao básico de formación profesional.

A competencia xeral do título profesional básico de Cociña e Restauración consiste na realización autónoma das operacións básicas de elaboración e conservación de preparacións culinarias sinxelas no ámbito da elaboración de cociñas, así como as operacións de elaboración e presentación de alimentos e bebidas en establecementos. restauración e restauración, colaborando nos procesos de atención e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose de forma oral e escrita en lingua galega e española, así como como nalgunha lingua estranxeira.

Algún dos obxetivos serán trabaxados directamente no ámbito sociolingüístico, coma os seguisteis:

- k) Asistir nas actividades de atención e atención ao cliente, tendo en conta as instrucións recibidas, o ámbito de execución e as normas establecidas.
  
- l) Responder e comunicar as posibles suxestións e reclamacións formuladas polos clientes no ámbito da súa responsabilidade, seguindo as normas establecidas.
  
- m) Resolver problemas previsibles relacionados cos ámbitos físico, social, persoal e produtivo, utilizando o razoamento científico e os elementos proporcionados polas ciencias aplicadas e sociais.
  
- n) Actuar de forma saudable en contextos cotiáns que favorezan o desenvolvemento persoal e social, analizando hábitos e influencias positivas para a saúde humana.
  
- ñ) Valorar as actuacións dirixidas á conservación do medio, diferenciando as consecuencias das actividades cotiáns que poidan afectar ao equilibrio do medio.
  
- o) Obter e comunicar información destinada á autoaprendizaxe e á súa utilización en distintos contextos do seu contorno persoal, social ou profesional a través de recursos ao seu alcance e dos das tecnoloxías da información e da comunicación.
  
- p) Actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas, apreciando o seu uso como fonte de enriquecemento persoal e social.
  
- q) Comunicarse con claridade, precisión e soltura en contextos sociais ou profesionais e a través dos distintos medios, canles e soportes ao seu alcance, utilizando e adaptando recursos lingüísticos orais e escritos propios das linguas galega e castelá.
  
- r) Comunicarse en situacións laborais, persoais e sociais comúns, utilizando recursos lingüísticos básicos en lingua estranxeira.
  
- s) Facer explicacións sinxelas sobre acontecementos e fenómenos propios das sociedades contemporáneas a partir da información histórica e





xeográfica da súa disposición.

t) Adaptarse ás novas situacións laborais provocadas polos cambios tecnolóxicos e organizativos da súa actividade laboral, utilizando as ofertas formativas de que dispoñen e localizando recursos a través das tecnoloxías da información e da comunicación.

u) Realizar as tarefas do seu nivel con autonomía e responsabilidade, utilizando criterios de calidade e eficacia no traballo encomendado e realizándoo individualmente ou en equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no seu contorno de traballo, contribuíndo á calidade do traballo realizado.

y) Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.

z) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co disposto na lexislación vixente, 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	Proponer mejoras en tu entorno	El tiempo y el clima. Los medios naturales. El medio ambiente.	9	5
2	Crear una galería prehistórica	Proceso de hominización. Etapas de la prehistoria. Paleolítico y Neolítico. Edad de los metales.	14	6
3	Participar en una exposición fotográfica	Grecia. Nacimiento de las polis. Aspectos culturales y religión. Etapas políticas. Aspectos económicos	13	6
4	Elaborar un folleto turístico	El arte griego y romano. Arquitectura, escultura y pintura	13	6
5	Organizar un evento gastronómico	Del Mundo Antiguo a la Edad Media. Pueblos germánicos. Imperio bizantino. El Islam. Al-Ándalus. Edad Media. Feudalismo	14	6
6	Narrar historias	Textos narrativos. Elementos de la narración. Categorías gramaticales.	14	8
7	Medios de comunicación	La noticia. Unidades básicas de la lengua. Funciones del lenguaje. Categorías gramaticales	14	8
8	Exponer ideas	Textos expositivos. El proceso comunicativo. Categorías gramaticales	14	8
9	Introducción a la lengua	El folleto. El predicado. Literatura grecolatina. Categorías gramaticales.	14	8
10	Diseñar recetas	El texto instructivo. Recetas. Semántica. Literatura medieval	14	8
11	Introduction	Days, hours, months and seasons. Kitchen and kitchenware vocabulary. Taking reservation	14	4
12	A new job	Present simple. Prepositions of place. There is/there are. Jobs. Parts of the restaurant	14	4
13	The Casablanca	Present continuous. Seating arrangements. Giving directions	15	7
14	A drink?	Countable and uncountable nouns. Describing drinks. Making requests. Ordering a drink.	15	8
15	Here's the menu	Past simple. Taking orders. Dishes	15	8

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Proponer mejoras en tu entorno	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e a súa permanencia no tempo, así como as características do espazo xeográfico, os seus elementos e as súas interrelacións, recoñecendo o valor dos bens patrimoniais e culturais, o grao de sustentabilidade da contorna e a necesidade de protexelos e de conservalos	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 Analízase e interprétase a contorna nos seus aspectos xerais e locais desde unha perspectiva sistémica e integradora, a través de conceptos e procedementos xeográficos, identificando os seus principais elementos e as interrelacións existentes, e valorando o grao de sustentabilidade e equilibrio dos espazos a partir de actitudes de defensa, protección, conservación e mellora da contorna (natural, rural e urbana)
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Obxectivos e estratexias das ciencias sociais: procedementos, termos e conceptos.</p> <p>Compromiso e acción ante os obxectivos de desenvolvemento sustentable.</p> <p>A emerxencia climática e os problemas ecosociais. A conciencia ambiental. Compromiso e acción ante os obxectivos do desenvolvemento sustentable. Os efectos da globalización nas sociedades actuais.</p> <p>Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos que se abordan no curso.</p> <p>A pegada humana e a conservación, a protección e a defensa do patrimonio ambiental, histórico, artístico, cultural e natural. Legado cultural en España e en Galicia. A relación do ser humano e a natureza ao longo da historia.</p> <p>Estratexias e técnicas para a adquisición de autoconfianza. O erro como instrumento de mellora.</p>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Crear una galería prehistórica	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e a súa permanencia no tempo, así como as características do espazo xeográfico, os seus elementos e as súas interrelacións, recoñecendo o valor dos bens patrimoniais e culturais, o grao de sustentabilidade da contorna e a necesidade de protexelos e de conservalos	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron ao longo da historia desde a prehistoria á Idade Moderna nun contexto xeral e próximo, e reflexionouse sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente
CA1.3 Valorouse, protexeuse e conservouse o patrimonio artístico, histórico, natural e cultural como fundamento da nosa identidade colectiva, considerándoo un ben recreativo e cultural e un recurso para o desenvolvemento dos pobos, apreciando o legado histórico, institucional, artístico e cultural en Europa, España e Galicia como patrimonio común, e realizáronse propostas que contribúan á súa conservación e a un desenvolvemento ecosocial sustentable
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Contribución da muller á historia: da prehistoria á etapa moderna.
Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos que se abordan no curso.
As grandes migracións humanas e o nacemento das primeiras culturas prehistóricas e as primeiras persoas poboadoras na Península Ibérica e en Galicia.
As raíces clásicas de Grecia e Roma no mundo occidental: as institucións e a construción das identidades culturais e do eurocentrismo a través do pensamento e da arte.
Estratexias básicas para a planificación, a execución, o control e a reparación da comprensión, a produción e a coprodución de textos orais, escritos e multimodais.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Participar en una exposición fotográfica	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e a súa permanencia no tempo, así como as características do espazo xeográfico, os seus elementos e as súas interrelacións, recoñecendo o valor dos bens patrimoniais e culturais, o grao de sustentabilidade da contorna e a necesidade de protexelos e de conservalos	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 Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron ao longo da historia desde a prehistoria á Idade Moderna nun contexto xeral e próximo, e reflexionouse sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Contribución da muller á historia: da prehistoria á etapa moderna.
Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos que se abordan no curso.
Principais fitos da historia medieval e moderna mundial, europea, española e galega: causas e consecuencias sociais, políticas, económicas e culturais.
Ferramentas analóxicas e dixitais básicas para a comprensión, a produción e a coprodución oral, escrita e multimodal, e plataformas virtuais de interacción e colaboración para a aprendizaxe e a comunicación, tanto no ámbito profesional de especialización como no persoal.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaborar un folleto turístico	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e a súa permanencia no tempo, así como as características do espazo xeográfico, os seus elementos e as súas interrelacións, recoñecendo o valor dos bens patrimoniais e culturais, o grao de sustentabilidade da contorna e a necesidade de protexelos e de conservalos	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Interpretouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, recoñecendo a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalas desde a propia capacidade de acción, e valorando a contribución de programas e misións dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos
CA1.5 Recoñecéronse e explicáronse os mecanismos que regularon a convivencia e a vida en común ao longo da historia, desde a orixe da sociedade ata a Idade Moderna, sinalando os principais modelos de organización social e política que se foron xestando, e valorando a contribución da muller na historia
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

**4.4.e) Contidos**

Contidos
<p>0Significado e función das expresións artísticas e culturais nas distintas civilizacións do período histórico que se aborda no curso, e exemplos puntuais dalgunha das obras ou dalgún dos movementos artísticos máis significativos.</p> <p>Contribución da muller á historia: da prehistoria á etapa moderna.</p> <p>Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos que se abordan no curso.</p> <p><b>Arte medieval, renacentista, barroco e do século XVIII</b></p> <p>Organización social e política ao longo da historia: a transformación política do ser humano desde as civilizacións antigas ás monarquías da Idade Moderna.</p> <p>A cidade e o mundo rural ao longo da historia: poles, urbes, cidades, vilas e aldeas. As súas características en España e en Galicia.</p> <p>0Estratexias e técnicas para responder eficazmente a unha necesidade comunicativa básica e concreta de forma comprensible, malia as limitacións derivadas do nivel de competencia na lingua estranxeira e nas demais linguas do repertorio lingüístico propio.</p>

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Organizar un evento gastronómico	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica, comprende e procura información sobre as causas e as consecuencias dos procesos históricos e a súa permanencia no tempo, así como as características do espazo xeográfico, os seus elementos e as súas interrelacións, recoñecendo o valor dos bens patrimoniais e culturais, o grao de sustentabilidade da contorna e a necesidade de protexelos e de conservalos	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 Adequouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais
CA1.7 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA1.8 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA1.9 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Diversidade social e multiculturalidade: integración e cohesión social.
Discriminacións: causas e consecuencias. Respecto polas minorías étnicas.
Contribución da muller á historia: da prehistoria á etapa moderna.
Exposición de ideas e argumentos sobre diferentes feitos históricos que se abordan no curso.
Fontes históricas e arqueolóxicas do coñecemento histórico como base para a construción deste (arquivos, bibliotecas, museos, etc. ). Riscos do uso das tecnoloxías da información e da comunicación. Uso ético da información. O problema da desinformación.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Narrar historias	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios anteriores ao século XIX nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas e estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas
CA2.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.4 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.5 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.6 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.7 Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.8 Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9 Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Funcións comunicativas básicas dos ámbitos profesional e persoal adecuadas ao contexto comunicativo: saudar, despedirse e presentarse; describir persoas, obxectos e lugares; situar eventos no tempo; situar obxectos, persoas e lugares no espazo; pedir e intercambiar información; dar instrucións e ordes; ofrecer, aceptar e rexeitar axuda, proposicións ou suxestións; Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.



**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Medios de comunicación	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios anteriores ao século XIX nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas e estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas
CA2.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.4 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.5 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.6 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.7 Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.8 Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9 Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Alfabetización mediática e informacional. Procura e selección da información con criterios de fiabilidade, calidade e pertinencia; análise, valoración, reorganización e síntese da información en esquemas propios. Fontes de información: criterios de procura e selección de información fiable, pertinente e de calidade. Aspectos básicos da propiedade intelectual. Comunicación e Modelos contextuais e xéneros discursivos básicos na comprensión, na produción e na coprodución de textos orais, escritos e multimodais, breves e sinxelos, dos ámbitos tanto profesional de especialización como persoal. Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	Exponer ideas	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios anteriores ao século XIX nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas e estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	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 Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas
CA2.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.4 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.5 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.6 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.7 Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.8 Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9 Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.8.e) Contidos**

Contidos
<p>Comunicación. Estratexias de produción, comprensión e análise crítica de textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos. Contexto: compoñentes do feito comunicativo: grao de formalidade da situación e carácter público ou privado; distancia social entre as persoas interlocutoras; propósitos comunicativos e interpretación de intencións; canle de comunicación e Estratexias básicas para identificar, recuperar e utilizar unidades lingüísticas (léxico, morfosintaxe, padróns sonoros, etc. ), a partir da comparación das linguas e das variedades que conforman o repertorio lingüístico persoal.</p> <p>Unidades lingüísticas básicas e significados asociados ás devanditas unidades, tales como expresión da entidade e as súas propiedades, cantidade e calidade, o espazo e as relacións espaciais, o tempo e as relacións temporais, a afirmación, a negación, a interrogación e a exclamación, e relacións lóxicas básicas.</p> <p>Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.</p>

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	Introducción a la lengua	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios anteriores ao século XIX nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas e estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas
CA2.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.4 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.5 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.6 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.7 Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.8 Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9 Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Educación literaria. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario español desde a Idade Media ata o século XVIII inscritas nun itinerario temático ou de xénero. Lectura guiada de fragmentos de obras relevantes do patrimonio literario galego desde a Idade Media ata o século XIX inscritas nun itinerario temático ou de xénero. Lectura guiada de Aspectos socioculturais e sociolingüísticos básicos relativos ás situacións propias do seu ámbito profesional de especialización e á vida cotiá.
Léxico, frases e expresións de uso común da familia profesional na que se insire o ciclo formativo e doutros ámbitos persoais do ámbito profesional.
Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.

**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	Diseñar recetas	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral e escrita en linguas galega e castelá, e para interpretar textos literarios anteriores ao século XIX nas dúas linguas, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal e aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición, as normas lingüísticas básicas e estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas
CA2.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA2.3 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación
CA2.4 Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada
CA2.5 Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais
CA2.6 Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical
CA2.7 Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística
CA2.8 Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas
CA2.9 Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal
CA2.10 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Reflexión sobre a lingua. Análise da diversidade lingüística da contorna. Biografía lingüística. Estratexias de construción guiada de conclusións propias sobre o sistema lingüístico. Observación, comparación e clasificación de unidades comunicativas (morfemas, palabras e oracións). Manipulación de estruturas, formulación de hipóteses, contraexemplos, Estratexias básicas para entender e apreciar a diversidade lingüística e cultural.
Convencións ortográficas básicas e significados e intencións comunicativas asociados aos formatos, aos padróns e aos elementos gráficos.

**4.11.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
11	Introduction	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais e frecuentes dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas de planificación, execución e reparación para a comprensión, a produción e a coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de forma guiada a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando de xeito guiado a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse de forma guiada o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns, propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira, a través de diversos soportes
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas e modelos establecidos e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas diferentes necesidades, ideas, inquietudes, iniciativas e motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse de forma guiada e en contornos persoais e profesionais da propia especialidade próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.11.e) Contidos**

Contidos
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociadas a eses padróns.

**4.12.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
12	A new job	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais e frecuentes dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas de planificación, execución e reparación para a comprensión, a produción e a coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de forma guiada a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando de xeito guiado a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse de forma guiada o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns, propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira, a través de diversos soportes
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas e modelos establecidos e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas diferentes necesidades, ideas, inquietudes, iniciativas e motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse de forma guiada e en contornos persoais e profesionais da propia especialidade próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.12.e) Contidos**

Contidos
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociadas a eses padróns.

**4.13.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
13	The Casablanca	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais e frecuentes dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas de planificación, execución e reparación para a comprensión, a produción e a coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de forma guiada a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando de xeito guiado a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse de forma guiada o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns, propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira, a través de diversos soportes
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas e modelos establecidos e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas diferentes necesidades, ideas, inquietudes, iniciativas e motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse de forma guiada e en contornos persoais e profesionais da propia especialidade próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.13.e) Contidos**

Contidos
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociadas a eses padróns.

**4.14.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
14	A drink?	15

**4.14.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais e frecuentes dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas de planificación, execución e reparación para a comprensión, a produción e a coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de forma guiada a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando de xeito guiado a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse de forma guiada o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns, propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira, a través de diversos soportes
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas e modelos establecidos e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas diferentes necesidades, ideas, inquietudes, iniciativas e motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse de forma guiada e en contornos persoais e profesionais da propia especialidade próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.14.e) Contidos**

Contidos
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociadas a eses padróns.



**4.15.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
15	Here's the menu	15

**4.15.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Comunica e interpreta información oral e escrita en lingua estranxeira, en situacións de comunicación habituais e frecuentes dos ámbitos profesional, persoal e público, utilizando estratexias e técnicas básicas de planificación, execución e reparación para a comprensión, a produción e a coprodución de textos orais e escritos breves, sinxelos, claros e ben estruturados	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando de forma guiada a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación
CA3.2 Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando de xeito guiado a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas
CA3.3 Interpretouse de forma guiada o sentido global e a información específica e explícita de textos orais, escritos e multimodais breves e sinxelos sobre temas frecuentes e cotiáns, propios do seu ámbito profesional de especialización ou de relevancia persoal, expresados de forma clara e no rexistro estándar da lingua estranxeira, a través de diversos soportes
CA3.4 Producíronse en lingua estranxeira textos orais, escritos e multimodais breves, sinxelos, estruturados, comprensibles e adecuados á situación comunicativa, seguindo pautas e modelos establecidos e facendo uso de ferramentas e recursos analóxicos e dixitais
CA3.5 Participouse en situacións interactivas e accións guiadas síncronas e asíncronas, breves e sinxelas, en lingua estranxeira, sobre temas cotiáns próximos ao seu ámbito profesional ou de relevancia persoal, amosando empatía e respecto pola cortésia lingüística e a etiqueta dixital, así como polas diferentes necesidades, ideas, inquietudes, iniciativas e motivacións das persoas interlocutoras
CA3.6 Utilizáronse de forma guiada e en contornos persoais e profesionais da propia especialidade próximas á súa experiencia, estratexias adecuadas para iniciar, manter e terminar a comunicación, tomar e ceder a palabra, solicitar e formular aclaracións e explicacións en lingua estranxeira
CA3.7 Mellorouse a capacidade de se comunicar en lingua estranxeira utilizando os coñecementos e as estratexias do repertorio lingüístico e cultural propio, con apoio doutras persoas participantes e de soportes analóxicos e dixitais
CA3.8 Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese por compartir elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia

**4.15.e) Contidos**

Contidos
Padróns sonoros, acentuais, rítmicos e de entoación básicos, e significados e intencións comunicativas xerais asociadas a eses padróns.

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

### UD1

CA1.1 - Analizouse e interpretoouse a contorna nos seus aspectos xerais e locais desde unha perspectiva sistémica e integradora, a través de conceptos e procedementos xeográficos, identificando os seus principais elementos e as interrelacións existentes, e valorando o grao de sustentabilidade e equilibrio dos espazos a partir de actitudes de defensa, protección, conservación e mellora da contorna (natural, rural e urbana)

CA1.8 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA1.9 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais.

### UD2

CA1.2 - Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron ao longo da historia desde a prehistoria á Idade Moderna nun contexto xeral e próximo, e reflexionouse sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente

CA1.3 - Valorouse, protexeuse e conservouse o patrimonio artístico, histórico, natural e cultural como fundamento da nosa identidade colectiva, considerándoo un ben recreativo e cultural e un recurso para o desenvolvemento dos pobos, apreciando o legado histórico, institucional, artístico e cultural en Europa, España e Galicia como patrimonio común, e realizáronse propostas que contribúan á súa conservación e a un desenvolvemento ecosocial sustentable

CA1.8 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA1.9 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais.

### UD3

CA1.2 - Relacionáronse as culturas e as civilizacións que se desenvolveron ao longo da historia desde a prehistoria á Idade Moderna nun contexto xeral e próximo, e reflexionouse sobre os múltiples significados que adoptan e as súas finalidades, explicando e valorando a realidade multicultural que se xerou ao longo do tempo, e analizando as situacións e os problemas do presente

CA1.8 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA1.9 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais.

### UD4

CA1.4 - Interpreouse a realidade europea, española e galega actual desde a perspectiva do desenvolvemento sustentable e a cidadanía global, recoñecendo a importancia de implicarse na procura de solucións e no modo de concretalas desde a propia capacidade de acción, e valorando a contribución de programas e misións dirixidos polos estados, os organismos internacionais e as asociacións civís para o logro da paz, a seguridade integral, a convivencia social e a cooperación entre os pobos

CA1.5 - Recoñecéronse e explicáronse os mecanismos que regularon a convivencia e a vida en común ao longo da historia, desde a orixe da sociedade ata a Idade Moderna, sinalando os principais modelos de organización social e política que se foron xestando, e valorando a contribución da muller na historia

CA1.8 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA1.9 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais.

#### UD5

CA1.6 - Adecuouse o comportamento propio ao cumprimento dos principios, valores, dereitos e deberes democráticos e constitucionais, identificando os motivos e os argumentos que sustentan a súa validez e rexeitando calquera tipo de discriminación, especialmente a que se dá por motivos socioeconómicos, de xénero, de orientación sexual ou de pertenza a minorías etnoculturais

CA1.7 - Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura, selección e organización de información, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo perseguido e evitando os riscos de manipulación e desinformación

CA1.8 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de maneira progresivamente autónoma, procurando e seleccionando a información máis adecuada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA1.9 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional, axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro adecuado, en diferentes soportes e utilizando de xeito eficaz recursos verbais e non verbais.

#### UD6

CA2.1 - Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas

CA2.2 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA2.3 - Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación

CA2.4 - Comprendeuse e interpreouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada

CA2.5 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais

CA2.6 - Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical

CA2.7 - Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

CA2.8 - Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

CA2.9 - Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal

CA2.10 - Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia.

#### UD7

CA2.1 - Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas

CA2.2 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA2.3 - Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación

CA2.4 - Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada

CA2.5 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais

CA2.6 - Planificouse a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical

CA2.7 - Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

CA2.8 - Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

CA2.9 - Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construíndo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal

CA2.10 - Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia.

#### UD8

CA2.1 - Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas

CA2.2 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA2.3 - Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación

CA2.4 - Comprendeuse e interpretouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada

CA2.5 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais

CA2.6 - Planifícase a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical

CA2.7 - Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

CA2.8 - Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

CA2.9 - Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construindo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal

CA2.10 - Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia.

#### UD9

CA2.1 - Localizouse e organizouse información obtida a partir de diversas fontes, avaliando a súa fiabilidade e a súa pertinencia en función do obxectivo e das necesidades propostas

CA2.2 - Elaboráronse contidos propios a partir de diferentes fontes de xeito progresivamente autónomo, buscando e seleccionando a información máis axeitada, adoptando un punto de vista crítico e respectuoso cos principios de propiedade intelectual e citando as fontes consultadas

CA2.3 - Aplicáronse estratexias tanto analóxicas como dixitais de procura e de selección de información, evitando os riscos de manipulación e de desinformación

CA2.4 - Comprendeuse e interpretoouse o sentido global, a estrutura, a información máis relevante en función das necesidades comunicativas e a intención do emisor en textos orais, escritos e multimodais de diferentes ámbitos, avaliando a súa calidade, a súa fiabilidade e a idoneidade da canle utilizada

CA2.5 - Realizáronse exposicións orais con diferente grao de planificación sobre temas de interese persoal, ecosocial, educativo e profesional axustándose ás convencións propias dos diversos xéneros discursivos, con fluidez, coherencia e o rexistro axeitado, en diferentes soportes e utilizando de maneira eficaz recursos verbais e non verbais

CA2.6 - Planifícase a redacción de textos escritos e multimodais atendendo á situación comunicativa, ao destinatario, ao propósito e á canle; redactáronse e revisáronse borradores, e presentouse un texto final coherente, cohesionado e co rexistro axeitado, con precisión léxica e corrección ortográfica e gramatical

CA2.7 - Participouse de xeito activo e adecuado en interaccións orais informais, no traballo en equipo e en situacións orais formais de carácter dialogado, con actitudes de escoita activa e estratexias de cooperación conversacional e cortesía lingüística

CA2.8 - Léronse de xeito autónomo textos seleccionados en función dos propios gustos, dos intereses e das necesidades, deixando constancia do progreso do propio itinerario de lectura e cultural, e explicáronse os criterios de selección das lecturas

CA2.9 - Actuouse de forma empática e respectuosa en situacións interculturais, construindo vínculos entre as linguas e as culturas, rexeitando calquera tipo de discriminación, prexuízo e estereotipo en contextos comunicativos cotiáns dos ámbitos profesional e persoal

CA2.10 - Aceptouse e valorouse a diversidade lingüística e cultural como fonte de enriquecemento persoal, amosando interese e identificando elementos culturais e lingüísticos que fomenten o respecto, a sustentabilidade e a democracia.

Os mínimos exigibles para cada unha das UD son os indicados anteriormente.

#### Criterios de cualificación:

A avaliación do alumnado terá carácter continuo a través de probas que avalíen a aplicación por parte do alumnado das estratexias e habilidades descritas en cada unidade. O alumnado terá tres avaliacións ordinarias e unha extraordinaria en xuño se non resulta apto na convocatoria ordinaria. A nota destas avaliacións obterase de:

-Probas obxectivas: 50% da nota  
-Entrega de traballos/realización de presentacións: 30% da nota  
-Libreta do alumno e outras fichas de clase: 20% da nota

O peso de cada unha das áreas que compoñen o módulo Comunicación e Ciencias Sociais:

Sociais 25%

Inglés 25%

Lingua Galega-Castelá: 50%

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Realización de exercicios de repaso da materia a recuperar: 30%

Realización de probas escritas de recuperación: 70%

Estas actividades realizaranse para cada unha das unidades formativas sempre despois da avaliación correspondente.

### **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 realizará unha proba para cada unidade formativa, con toda a materia, antes da avaliación final.

Proba de cada unidade formativa: 100%

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

Os criterios empregados para avaliar a programación e a práctica docente son os seguintes:

1. A adecuación de obxectivos, contidos, criterios de avaliación ás características e necesidades do alumnado.
  2. A adecuación de procedementos e instrumentos de avaliación ás características e necesidades do alumnado. Cando se considere que a PD é mellorable nalgún aspecto, será necesaria unha reflexión por parte de todo o Departamento que leve a encontrar as causas do problema e á búsqueda de solucións. Ditas accións recolléranse na memoria final para ter en conta no curso seguinte.
  3. O grao de desenvolvemento da PD. Se o grao de cumprimento é inferior ao 75% procederase do mesmo xeito que no anterior.
- O desenvolvemento da PD analízase tamén nas sesións de reunión de Departamento nas que se acada a conclusión de conformidade ou non conformidade. N segundo caso, deberase someter a avaliación e propoñer melloras.

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Debido ás peculiaridades deste nivel: distintas idades do alumnado, moi diferente grao de comprensión e interese, consideramos que é convinte facer unha avaliación inicial baseada na resposta do alumnado ante actividades que midan a atención, comprensión, capacidade de síntese, expresión oral e escrita e a existencia ou non de coñecementos previos.

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

Ao longo do curso e segundo a evolución das necesidades concretas de cada estudante, poderanse tomar medidas de reforzo que consideremos necesarias, en calquer momento, en canto se detecten problemas para seguir as aulas. Será preciso incidir na atención individualizada e na adaptación metodolóxica ou de contidos se fose necesaria.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

A nosa materia pode ter un importante papel no traballo dos temas transversais cos alumnos, como a Educación Moral e Cívica, Educación para a paz, Educación ambiental, Educación para a igualdade de oportunidades para ambos sexos. Na aula se pon en práctica a educación en valores a través da visión dos conflitos bélicos, revolucións, acordos internacionais, situacións de discriminación e valoración do patrimonio cultural.

Pretendemos así que o alumnado obteña unha visión real e global sobre os problemas da relación do ser humano co seu medio natural e sobre as complexas relacións sociais, que deben estar marcadas polos valores éticos da tolerancia e a solidaridade.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Saída ao teatro Pazo da Cultura, Narón

Saída ao cine Odeón, Narón

## 10. Outros apartados

### 10.1) Libros

Libros da profesora:

Lingua Galega-Castelá: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño

Ciencias Sociais: Comunicación y Ciencias Sociales I, editorial Bruño

Inglés: Ready to order Elementary, editorial Pearson Educación

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3005	Atención á clientela	2023/2024	2	58	58

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Este módulo profesional contén a formación asociada á función de atención e servizo á clientela, tanto na información previa como na posvenda do produto ou servizo.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Comunicación coa clientela.
- Información do produto como base do servizo.
- Atención de reclamacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do ciclo formativo e coas competencias profesionais, persoais e sociais. Ademais, relaciónase cos obxectivos e coas competencias, que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais. Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de "Atención á clientela", é o de axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, así como, axudante de camareiro en establecementos de restauración tradicional, moderna ou colectiva. Atendendo ao anteriormente mencionado enocarei a súa aprendizaxe a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de atención á clientela, donde se traballarán as habilidades sociais que permitan resolver situacións tales como unha queixa ou reclamación.

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 establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

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.

**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	Atención ao cliente	Aprendeuse os procesos de comunicación: axentes e barreras que interveñen. Comunicación verbal e motivacións	12	20
2	Venta de produtos e servizos	Aprendeuse as aptitudes e cualidades dun vendedor. Exposición de produtos e servizos. Modelos e técnicas de venda.	14	25
3	Información ao cliente	Aprendeuse necesidades, gustos e obxeccións do cliente. Tipoloxía e fidelización.	18	30
4	Tratamento de reclamacións	Aprendeuse a xestionar queixas, reclamacións e suxestións. Técnicas e procedementos na xestión de reclamacións. Lexislación sobre a protección do consumidor en España.	14	25

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención ao cliente	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación	SI
RA4 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados do servizo de atención á clientela	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 Analízouse o comportamento da clientela posible
CA1.2 Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida
CA1.3 Obtívose a información necesaria da posible clientela
CA1.4 Favoreceuse a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta
CA1.5 Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.)
CA1.6 Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado
CA1.7 Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as
CA1.8 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, demostrando cordialidade e amabilidade no trato
CA1.9 Transmítiuse información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa
CA4.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para o desenvolvemento da atención á clientela
CA4.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito da atención á clientela
CA4.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación. Axentes e elementos que interveñen.
Barreiras e dificultades comunicativas.
Comunicación verbal: emisión e recepción de mensaxes orais.
Motivación, frustración e mecanismos de defensa. Comunicación non verbal.
A persoa emprendedora no servizo de atención á clientela.



**Contidos**

Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na actividade de atención á clientela.

O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Venta de produtos e servizos	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico	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 Analizouse a tipoloxía de público
CA2.2 Diferenciouse clientela de provedores/as e do público en xeral
CA2.3 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación comercial
CA2.4 Diferenciouse entre información e publicidade
CA2.5 Adecuáronse as respostas en función das preguntas do público
CA2.6 Informouse a clientela acerca das características do servizo, nomeadamente das calidades esperables
CA2.7 Asesorouse a clientela sobre a opción máis recomendable, cando existan varias posibilidades, e informouse das características e dos acabamentos previsibles de cada unha
CA2.8 Solicitouse á clientela que comunique a elección da opción elixida

**4.2.e) Contidos**

Contidos
O/a vendedor/ora: características, funcións e actitudes; calidades e aptitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
Exposición das calidades dos produtos e servizos.
O/a vendedor/ora profesional: modelo de actuación. Relacións coa clientela.
Técnicas de venda.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Información ao cliente	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas	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 Fíxose entrega á clientela dos artigos procesados e informouse dos servizos realizados nos artigos
CA3.2 Transmitíronse á clientela, de maneira oportuna, as operacións que cumpra levar a cabo nos artigos entregados e os tempos previstos para iso
CA3.3 Identificáronse os documentos de entrega asociados ao servizo ou produto
CA3.4 Recolleuse a conformidade da clientela co acabado obtido e, en caso contrario, tomouse nota adecuadamente das súas obxeccións
CA3.5 Valorouse a pulcritude e a corrección, tanto no vestir como na imaxe corporal, elementos clave na atención á clientela
CA3.6 Mantívose sempre o respecto cara á clientela
CA3.7 Intentouse a fidelización da clientela co bo resultado do traballo
CA3.8 Definiuse o período de garantía e as obrigas legais apareladas

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Papeis, obxectivos e relación entre profesionais e a clientela.
Tipoloxía de clientela e a súa relación coa prestación do servizo.
Atención personalizada como base da confianza na oferta de servizo.
Necesidades e gustos da clientela, e criterios para a súa satisfacción.
Obxeccións da clientela e o seu tratamento.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Tratamento de reclamacións	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Ofrecéronse alternativas á clientela ante reclamacións doadamente corrixibles, expondo claramente os tempos e as condicións das operacións que cumpra realizar, así como o nivel de probabilidade de modificación esperable
CA5.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación en relación coas reclamacións
CA5.3 Subministróuselle á clientela a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita, de ser o caso
CA5.4 Recolléronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación
CA5.5 Cubriuse unha folla de reclamación
CA5.6 Compartiuse información co equipo de traballo

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Alternativas reparadoras. Elementos formais que contextualizan unha reclamación.
Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Procedemento de recollida das reclamacións.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD:

UD01:

CA1.1 - Analizouse o comportamento da clientela posible

CA1.2 - Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida

CA1.4 - Favoreceuse a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta

CA1.5 - Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.)

CA1.6 - Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado

CA1.7 - Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as

CA1.8 - Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, demostrando cordialidade e amabilidade no trato

CA1.9 - Transmitiuse información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa

UD02:

CA2.1 - Analizouse a tipoloxía de público

CA2.2 - Diferenciouse clientela de provedores/as e do público en xeral

CA2.3 - Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación comercial

CA2.4 - Diferenciouse entre información e publicidade

CA2.5 - Adecuáronse as respostas en función das preguntas do público

CA2.7 - Asesorouse a clientela sobre a opción máis recomendable, cando existan varias posibilidades, e informouse das características e dos acabamentos previsibles de cada unha

UD03:

CA3.1 - Fíxose entrega á clientela dos artigos procesados e informouse dos servizos realizados nos artigos

CA3.3 - Identificáronse os documentos de entrega asociados ao servizo ou produto

CA3.4 - Recolleuse a conformidade da clientela co acabado obtido e, en caso contrario, tomouse nota adecuadamente das súas obxeccións

CA3.5 - Valorouse a pulcritude e a corrección, tanto no vestir como na imaxe corporal, elementos clave na atención á clientela

CA3.6 - Mantívose sempre o respecto cara á clientela

UD04:

CA5.1 - Ofrecéronse alternativas á clientela ante reclamacións doadamente corrixibles, expondo claramente os tempos e as condicións das operacións que cumpra realizar, así como o nivel de probabilidade de modificación esperable

CA5.4 - Recolléronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación

CA5.5 - Cubriuse unha folla de reclamación

CA5.6 - Compartiuse información co equipo de traballo

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:



-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, 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's para este tipo de Instrumento de Avaliación.

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

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10.

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**

Se recollerán na Programación de Aula as actividades de reforzo , recuperación ou mellora a longo do proceso de ensinanza-aprendizaxe:

- Durante todo o curso.

- Especialmente no período entre a última avaliación parcial e a final para permitir o alumnado a superación do módulo pendente de avaliación positiva ou para mellorar a calificación do mesmo.

Despois de cada sesión de avaliación se aplicarán os procedementos e instrumentos de avaliación necesarios para recuperar os RA non superados. Se recollerán na Programación de Aula.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Así como aquel alumnado que suspendese por non superar a última avaliación.

Esta proba terá un carácter teórico no cal se resolverán as cuestións plantexadas en dous apartados un con cuestións tipo test e outro con preguntas ou supostos a resolver, puntuándose do 1 ó 10, un cinco no apartado test e outro no apartado de supostos a resolver.

Se pedirá un traballo, relacionado coa programación ou algunha unidade didáctica impartida do módulo, que se valorará de 1 a 10 e tamén poderase facer unha proba práctica de interacción cun suposto cliente, neste caso eu, facendo e provocando unha serie de situacións relacionadas coa programación ou con algunha unidade didáctica, valorarase do 1 ó 10.

O resultado final será a media destes tres apartados.

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

Cada mes revisarase o cumprimento da programación e aplicaranse as medidas correctoras pertinentes.  
Na memoria final recolleranse as variacións se son pertinentes para o vindeiro curso.

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Realizarase unha pequena actividade inicial consistente nunha representación ou simulación de unha "venta ó cliente", coa que o docente poderá observar o nivel do alumno no momento inicial e as carencias ou problemas, sobre todo de comunicación que este poida presentar e que lle servirá para realizar unha sinxela avaliación inicial.

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

Para os alumnos que teñan dificultades coa materia realizaranse actividades de reforzo tale como: sesións de resolución de dúbidas previas aos exames, agrupamento con compañeiros aventaxados nas actividades de traballo dos alumnos na clase, actividades en grupo para fomentar a colaboración e cooperación dos alumnos con maior nivel de coñecementos cos que presenten un nivel mais baixo, etc. Recollerase na Programación de Aula.

No caso de que haiba alumnado con discapacidades recoñecidas poderase realizar unha adaptación curricular non significativa o de acceso o currículo: non se adaptarán obxectivos, contidos, nin criterios de avaliación pero se poderán adaptar materiais, metodoloxía e procedementos de avaliación (mais tempo para a realización de exames, cambio de tipo de proba). A adaptación queda nun documento escrito consensuado polo Equipo Docente e na Programación de Aula se adecuarán as actividades formativas e os procedementos de avaliación.

## **9. Aspectos transversais**

### **9.a) Programación da educación en valores**

1. Educación moral e cívica: dereitos humanos, valores dunha sociedade libre e democrática.
2. Educación para a unidade: respecto a interculturalidade e a diversidade.
3. Educación para o respecto en ambos sexos.
4. Educación para a paz: convivencia en harmonía, resolución de conflitos, respecto e tolerancia.
5. Educación para a saúde: Saúde individual, saúde da comunidade, saúde ambiental. Hábitos de vida saudable: alimentación, deporte e natureza.
6. Educación para o consumo: consumo responsable e coñecemento dos dereitos do consumidor.
7. Educación ambiental: respecto co medio ambiente.
8. Educación vial: seguridade e respecto as regras naturais.
9. Educación para o ocio: utilización responsable do tempo libre e do ocio.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non está prevista ningunha inicialmente.

## 10.Outros apartados

### 10.1) 1

Dado que estamos falando de alumnos de primeiro curso de Formación Profesional Básica, non se parte de informe valorativo previo, polo que se impartirán os RA, Criterios de avaliación e contidos que se plasman no currículo para este módulo.

art. 10 Sesións de avaliación

...a sesión da avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do día 7 de xuño de 2023

3. Deberán realizarse a partir do día 21 de xuño de 2023 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado da educación secundaria obrigatoria, do bacharelato e do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica; as sesións da avaliación final de ciclo do segundo curso dos ciclos da formación profesional básica, e as sesións da avaliación final de módulos do alumnado dos ciclos formativos de formación profesional.

art. 11 Probas finais

2. As probas finais da convocatoria extraordinaria para ... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 19 e o 20 de xuño de 2023."

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2023/2024	5	175	175
MP3034_12	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2023/2024	5	55	55
MP3034_22	Preparación de materias primas	2023/2024	5	120	120

(\*) 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 Técnicas elementais de preelaboración , pertencente ao Ciclo Básico en Cociña e Restauración seguindo as bases do currículo según o publicado no Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional básica das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo en Galicia e se establecen vinte e un currículos de títulos profesionais básicos (Anexo V). 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. O contorno laboral e empresarial do alumnado é principalmente o de proximidade ao CIFP Fraga do Eume na comarca do Eume Ortegal. O perfil dos traballadores é que as persoas exercen a súa actividade por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

A competencia xeral do título profesional básico en Cociña e Restauración consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

**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	A maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas propias para a preelaboración	Coñecemento do funcionamento da maquinaria e identificación da batería, utensilios e ferramentas que se utilizan para a preelaboración de materias primas	35	20
2	O aprovisionamento interno de materias primas	Aprovisionamento de materias primas e distribución adecuada interpretando a documentación e as instrucións recibidas	20	11
3	Limpeza e manipulación das materias primas. Conservación	Procedementos de manipulación e limpeza das materias primas, maquinaria e utensilios e cumprimento da normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e protección ambiental. Introducción aos termos relacionados coa preelaboración, conservación e rexeneración	12	7
4	A preelaboración das hortalizas	Identificación, limpeza e cortes básicos das diferentes hortalizas. Hixiene, conservación e rexeneración cando proceda	25	14
5	A preelaboración dos peixes	Identificación, limpeza e cortes básicos dos peixes máis habituais	20	11
6	A preelaboración dos mariscos	Identificación, preelaboración e conservación dos mariscos máis habituais	8	5
7	Os condimentos : especias, herbas aromáticas e outros condimentos	Identificación e utilización dos condimentos	10	6
8	A preelaboración do polo	Preelaboración, cortes e pezas con nome propio co polo	10	6
9	A carne e a súa preelaboración	Identificación das carnes máis habituais na cociña, nomes das distintas pezas e cortes	20	11
10	A rexeneración das materias primas	Técnicas de rexeneración para as materias primas; equipamento e operacións	5	3
11	Outras materias primas :ovos, lácteos, legumes, arroces, cogumelos, algas e froitas	Identificación, orixe e definición doutras materias primas de uso común	10	6

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas propias para a preelaboración	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

##### 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 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condicións específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	O aprovisionamento interno de materias primas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	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 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.



**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e manipulación das materias primas. Conservación	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	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 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Contidos
Medidas de prevención e seguridade.
Medidas de prevención e seguridade.
Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	A preelaboración das hortalizas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.1 Identifícanse hortalizas e cortes
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.6.1 Executáronse os cortes para hortalizas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.5.1 Obtivéronse os cortes coas hortalizas

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Estudáronse os cortes para as hortalizas
Cortes específicos e pezas con denominación. Expuxéronse os cortes das hortalizas
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña. Explicáronse os cortes das hortalizas

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A prelaboración dos peixes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.2 Identifícanse peixes e cortes
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.6.2 Executáronse os cortes para peixes
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.5.2 Obtivéronse os cortes cos peixes

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Estudáronse os cortes para os peixes
Cortes específicos e pezas con denominación. Expuxéronse os cortes dos peixes
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña. Explicáronse os cortes para os peixes

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	A preelaboración dos mariscos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.3 Identificáronse os mariscos
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.7.1 Executáronse as tarefas de conservación dos mariscos tendo en conta as súas necesidades e o seu uso posterior

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Manipulación e conservación do marisco

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Os condimentos : especias, herbas aromáticas e outros condimentos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.6 Identificación de condimentos
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Manipulación e conservación dos condimentos

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A preelaboración do polo	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas  <i>CA1.5.4 Identifícanse os cortes do polo</i>
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos  <i>CA1.6.3 Executáronse os cortes para o polo</i>
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos  <i>CA2.5.3 Obtivéronse os cortes co polo</i>

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.  <i>Estudáronse os cortes para o polo</i>
Cortes específicos e pezas con denominación.  <i>Expuxéronse os cortes do polo</i>
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.  <i>Explicáronse os cortes para o polo</i>

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	A carne e a súa preelaboración	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.5 Identificáronse outras carnes e cortes propios
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.6.4 Executáronse os cortes para as carnes

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.
Explicáronse as diferentes pezas con denominación propia



**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	A rexeneración das materias primas	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identifícanse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Necesidades de rexeneración das materias primas.
Descrición e características das técnicas de rexeneración.
Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.
Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.

**4.11.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
11	Outras materias primas :ovos, lácteos, legumes, arroces, cogumelos, algas e froitas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.5.7 Identifícaronse outras materias primas comúns na cociña
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.7.2 Executáronse as tarefas de conservación doutras materias primas: ovos, lácteos, legumes, arroces, cogumelos, algas e froitas

**4.11.e) Contidos**

Contidos
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.

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

Os mínimos esixibles son :

- CA1.1 - Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
- CA1.2 - Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
- CA1.3 - Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
- CA1.4 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
- CA1.5 - Comproboouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
- CA1.6 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- CA2.1 - Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
- CA2.4 - Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
- CA1.5.1 - Identificáronse hortalizas e cortes
- CA1.6.1 - Executáronse os cortes para hortalizas
- CA2.5.1 - Obtivéronse os cortes coas hortalizas
- CA1.5 - Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
- CA1.5.2 - Identificáronse peixes e cortes
- CA1.6 - Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
- CA1.6.2 - Executáronse os cortes para peixes
- CA2.5 - Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
- CA2.5.2 - Obtivéronse os cortes cos peixes
- CA1.5.3 - Identificáronse os mariscos
- CA1.5.4 - Identificáronse os cortes do polo
- CA1.6.3 - Executáronse os cortes para o polo
- CA2.5.3 - Obtivéronse os cortes co polo
- CA1.5.5 - Identificáronse outras carnes e cortes propios
- CA1.5.6 - Identificación de condimentos
- CA3.1 - Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
- CA3.3 - Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración

A avaliación continua terá en conta o seguinte:

O alumnado irá facendo actividades que serán puntuadas según corresponda ao formato pero, en xeral, puntuaranse entre 1 e 10.

Serán puntuadas todas as actividades que cada alumno vaia facendo e a puntuación final será a media de todas esas puntuacións obtidas durante o trimestre.

As actividades serán exames, probas con diferentes formatos ,exame tradicional, test, traballo, suposto, exposición oral...),e tarefas prácticas que se levarán a cabo na aula taller e que serán valoradas mediante táboas de observación.

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.

O peso na avaliación de cada UD será de 50% para as probas escritas (PE) e 50% para as probas prácticas (TO). As probas puntuaranse de 1 a

10.

As probas escritas que incluírán exames tipo test, preguntas cortas, desenvolvemento dun tema, traballos, 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.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

A avaliación vai a ser continua, e este feito permitirá a realización dun axuste ensinanza e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos e procedementos desenvolto nos contidos do módulo.

No caso concreto dos C.A. avaliados con PE levarase a cabo unha proba escrita ó remate de cada avaliación.

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

Para o alumnado que perdera o dereito á avaliación continua por ter faltado presencialmente máis dun 10% do total das horas do módulo terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirá nunha proba escrita convencional e unha proba avaliada a través dunha táboa de observación. A calificación será a media das dúas probas.

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

O 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 axeitada se o enfoque metodolóxico é apropiado, se as actividades son atractivas, se son eficaces, se están ben secuenciadas, se están coordinadas entre sí, se son suficientes, etc. A maneira como os alumnos responden ao traballo, en equipo ou de xeito individual, tamén debe ser tido en conta. Todo isto forma parte da avaliación da propia programación, os seus resultados serven para realizar os axustes e a corrección necesarios. De acordo cos resultados de avaliación, permitirámelle a revisión da programación.

## **8. Medidas de atención á diversidade**

### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de 12 de xullo de 20011 no seu artigo 28. O 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. Tamén deberá servir para orientar e situar ao alumno/a en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo pasarase ao comezo do curso un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, interese, motivacións que se complementará cos datos da información da matrícula de cada alumno/a.

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

A avaliación vai a ser continua, e este feito permitirá a realización dun axuste ensinanza e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos e procedementos desenvolto nos contidos do módulo.

No caso de que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados de aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de orientación as medidas que se consideren máis axeitadas a cada caso.

## **9. Aspectos transversais**

### **9.a) Programación da educación en valores**

A educación en valores terá carácter transversal ó longo de todo o módulo e tentando aproveitar as diferentes actividades programadas para abordar os diferentes obxetivos propostos neste apartado. Para elo incidirei nos seguintes valores considerados esenciais pero sin esquecer outros que poidan xurdir produto da convivencia diaria:

**Educación para a Paz e a Convivencia:** Estes temas simultanearánse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.

**Educación para a Saúde:** Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

**Educación para a Igualdade:** Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

**Educación Ambiental:** Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

**Educación Multicultural:** Fomentarse o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

### **9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

Actividades complementarias :

Visita á Praza de Abastos de Pontedeume para coñecer de preto as materias primas que podemos atopar á venda nos mercados da nosa contorna fomentado así o consumo de proximidade.

Colaboración en actividades do centro levadas a cabo con outros ciclos e realizando diferentes elaboracións ou tarefas para fomentar o traballo en equipo entre o alumnado dos diferentes ciclos e aproximar as actividades o máximo posible a práctica real que van a atopar no mercado laboral.

Asistencia a talleres ou ponencias que teñan lugar no centro durante o curso para así coñecer tanto posibles novidades do sector así como coñecer a hostalaría dende o punto de vista de profesionais do sector.

Actividades extraescolares :

Visita á unha lonxa e/ou matadoiro para así coñecer como é o proceso tanto de compra de peixes e mariscos como de funcionamento dun matadoiro.

Visita a algunha feira do sector que se poida celebrar durante o curso para coñecer de preto as novidades no sector así como coñecer diferentes empresas do sector.

Saída a recoller cogumelos.

Visita a feiras do sector da alimentación.

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	2023/2024	5	179	179
MP3035_12	Técnicas culinarias	2023/2024	5	110	110
MP3035_22	Decoración e presentación en cociña	2023/2024	5	69	69

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA VICTORIA ARRIBI BARCIA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Procesos básicos de produción culinaria" pertencente ao primeiro curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.B.P.C. contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aplicación das técnicas de cocción ás diversas materias primas, identificando e controlando os efectos que esas técnicas producen nos alimentos, así como o desenvolvemento de procedementos relacionados coas elaboracións básicas de múltiples aplicacións, preparación, presentación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas, e a asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña.

Ademais o módulo de P.B.P.C. está asociado as unidades de competencia "UC0256\_1: asistir na elaboración culinaria e realizar e presentar preparacións sinxelas" da cualificación "HOT091\_1" do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), b), c) e d) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais b), d), e) e f). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Execución de técnicas de cocción cos seus procedementos, as súas fases e os seus puntos clave.
- Confección de elaboracións básicas de múltiples aplicacións incluíndo fondos, mollos, gornicións, etc.
- Preparación de elaboracións culinarias sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e outras presentacións culinarias sinxelas.
- Asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña desde o preservizo ás tarefas posteriores á súa execución.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.B.P.C. son de axudante ou auxiliar de cociña ou axudante de cociña na oferta de elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.)

Atendendo a estes postos de traballo enfocarei a súa aprendizaxe a adquisición coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía técnicas de cocción básicas; confección de fondos e salsas; preparación de elaboracións culinarias sinxelas; terminación e decoración de pratos; e asistencia nos servizos de cociña.



**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	Técnicas elementais de cocción	Nesta U.D. aprenderase a identificar e executar as técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións.	20	11
2	Elaboracións básicas de múltiple aplicación.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e elaborar fondos e salsas recoñecendo e aplicando os procedementos.	40	22
3	Iniciativa emprendedora.	Nesta U.D. aprenderase a recoñecer as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora.	10	6
4	Elaboracións culinarias sinxelas.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e preparar elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos.	40	22
5	Gornicións	Nesta U.D. aprenderase a identificar e elaborar gornicións, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións.	25	15
6	Presentacións e decoracións en cociña	Nesta U.D. aprenderase a realizar acabamentos, presentacións sinxelos e elementos de decoracións básicas, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	20	9
7	Iniciativa emprendedora	Nesta U.D. aprenderase a recoñecer as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora.	10	7
8	Servizo en cociña	Nesta U.D. aprenderase a asistir nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela.	14	8

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Técnicas elementais de cocción	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de múltiple aplicación.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	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 Descríbironse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas. Descrición, análise, clasificacións e aplicacións. Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Puntos clave e control de resultados. Normativa hixiénico-sanitaria.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Iniciativa emprendedora.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	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 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

**4.3.e) Contidos**

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións culinarias sinxelas.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	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 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Gornicións	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	SI

**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 Descríbíronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.2 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.
Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes e aplicacións.
Elementos empregados para a realización de decoracións.
Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Presentacións e decoracións en cociña	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración
CA2.2 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.3 Relaciónáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA2.7 <a href="#">Descríbense e clasifícanse as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións.</a>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Normas de decoración e presentación.
Execución dos procesos básicos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados.
Envasamento e conservación de produtos
Normativa hixiénico-sanitaria.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Iniciativa emprendedora	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias

**4.7.e) Contidos**

Contidos
A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.



**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	Servizo en cociña	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo
CA4.4 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.5 Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas
CA4.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Servizo en cociña.
Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".
Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.
Tarefas de finalización do servizo.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.

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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles, sendo a máxima nota a suma de todas as porcentaxes, e facendo a media das mesmas nas uds avaliadas.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno, polo que ten un carácter continuo.

Na avaliación da aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, por medio dos diferentes instrumentos de avaliación.

Realizaranse tres avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os Cas fixados como mínimos esixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.

A nota da 3ª avaliación e a da final deberán coincidir.

UD1.-TÉCNICAS ELEMENTAIS DE COCCIÓN (20% Proba Escrita, 30% Táboa de Observación, 10% Lista de Cotexo).

CA1.1.- Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada

CA1.2- Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.

CA1.5 - Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica

CA1.6 - Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos

CA1.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

UD2.- ELABORACIÓNS BÁSICAS DE MÚLTIPLE APLICACIÓN (20% Proba Escrita, 40% Táboa de Observación).

CA2.1 - Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións.

CA2.3 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos.

CA2.6 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

UD3.- INICIATIVA EMPRENDEDORA (60% Táboa de Observación).

CA3.2 - Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias.

CA3.3 - Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.

UD4.- ELABORACIÓNS CULINARIAS SINXELAS (10% Proba Escrita , 20% Lista de Cotexo , 30% Táboa de Observación).

CA4.1 - Interpretouse correctamente a información necesaria.

CA4.2 - Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.

CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.4 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos .

CA4.5 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA4.6 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.

UD5.- GORNICIÓNS (10% Proba Escrita, 10% Lista de Cotexo, 40% Táboa de Observación).

CA1.1 - Descríbense e clasifícanse as gornicións así como as súas posibles aplicacións.

CA1.3 - Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA1.4 - Elaboráronse as gornicións seguindo os procedementos establecidos.

CA1.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

UD6.- PRESENTACIÓNS E DECORACIÓNS EN COCIÑA (15% Proba Escrita, 15% Lista de Cotexo e 30% Táboa de Observación).

CA2.1 - Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.

CA2.2 - Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos.

CA2.5 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA2.7 - Descríbense e clasifícanse as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións.

UD7.- SERVIZO EN COCIÑA (60% Táboa de Observación).

CA4.2 - Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos.

CA4.3 - Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.

CA4.5 - Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos.

CA4.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

UD8.- INICIATIVA EMPRENDEDORA (60% Táboa de Observación).

CA3.2 - Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

CA3.3 - Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As actividades de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. O alumnado deberá superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles, polo que se realizará unha proba no período comprendido entre a 3ª avaliación e a avaliación final, coincidindo coa proba para o alumnado con PD.

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

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, e será a que se tome para o cálculo da cualificación final, debendo resultar igual ou superior a 5 sobre un máximo de 10.

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

### SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

### - AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- a) Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- b) Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- c) Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- d) Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación do alumnado, co fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Proba escrita de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de

apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá a sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Por este motivo, e sen poder prever a situación no futuro, quedarán limitadas a:

- 1\_Participar en actividades lúdicas e formativas do Centro Educativo.
- 2\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.
- 3\_Participar en actividades programadas pola Biblioteca.

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	2023/2024	3	117	117

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RODRIGO POVEDA RIVERA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación" pertencente ao primeiro curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 107/2014, do 4 de setembro, polo que se regulan aspectos específicos da formación profesional do sistema educativo en Galicia, e a ORDE do 13 de xullo de 2015 pola que se regulan aspectos específicos para a implantación das ensinanzas de formación profesional básica.

Na contorna produtiva que afecta o módulo, 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 e actualización (motivada en gran medida pola pandemia) da restauración, nos que prima a "imaxe" impoluta en seguridade e hixiene e manipulación; pilares do módulo de aprovisionamento, conservación e hixiene na manipulación.

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 cualificados 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 entretemento 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.

En canto ao contexto socio-productivo, 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.

O establecer o currículo deste ciclo formativo non se deben esquecer ás características do alumnado, así como, as características do contorno sociocultural do centro.

O módulo de Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa consciente tanto da súa propia persoa como do medio que o rodea.

Os contidos deste módulo contribúen a afianzar e aplicar hábitos saudables en todos os aspectos da vida, así como, á resolución de problemas de diversa índole, aplicados a calquera situación da vida cotiá e da vida laboral.

Unha vez superado o módulo, o alumnado dispón da formación necesaria para o coñecemento, a valoración e a aplicación de normas hixiénico-sanitarias e de protección ambiental, as relacionadas cos espazos de produción, o equipamento, as materias primas, a súa caracterización e a súa conservación.

A formación do módulo relaciónase cos:

-Obxectivos xerais do título:

- a) Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de laado e mantemento, e asociarlas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias.
- b) Identificar a necesidade de manipulación previa das materias primas e de almacenamento de mercadorías, recoñecendo as súas características e as súas posibles aplicacións, para executar os procesos básicos de preelaboración e/ou rexeneración.
- f) Distinguir métodos e equipamentos de conservación e envasamento, valorando a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións, para executar os procesos de envasamento e/ou conservación.

-Competencias profesionais, persoais e sociais do título:

- a) Realizar as operacións básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa

utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.

g) Executar os procesos de envasado e/ou conservación de acordo coas normas establecidas, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

-Obxectivos que se inclúen neste módulo de xeito coordinado con resto dos módulos:

t) Comparar e seleccionar recursos e ofertas formativas existentes para a aprendizaxe ao longo da vida, para se adaptar ás novas situacións laborais e persoais.

u) Desenvolver a iniciativa, a creatividade e o espírito emprendedor, así como a confianza en sí mesmo/a, a participación e o espírito crítico, para resolver situacións e incidencias da actividade profesional ou de índole persoal.

v) Desenvolver traballos en equipo asumindo os deberes, cooperando coas demais persoas con tolerancia e respecto, para a realización eficaz das tarefas e como medio de desenvolvemento persoal.

w) Utilizar as tecnoloxías da información e da comunicación para se informar, se comunicar, aprender e facilitar as tarefas laborais.

x) Relacionar os riscos laborais e ambientais coa actividade laboral, co propósito de utilizar a medidas preventivas correspondentes para a protección persoal, evitando danos ambientais e ás demais persoas.

y) Desenvolver as técnicas da súa actividade profesional asegurando a eficacia e a calidade no seu traballo, e propor, se procede, melloras nas actividades de traballo.

z) Recoñecer os dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

-Competencias que se inclúen neste módulo de xeito coordinado con resto dos módulos:

t) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e organizativos na súa actividade laboral, utilizando as ofertas formativas ao seu alcance e localizando os recursos mediante as tecnoloxías da información e da comunicación.

u) Cumprir as tarefas propias do seu nivel con autonomía e responsabilidade, empregando criterios de calidade e eficiencia no traballo asignado e efectuándoo de forma individual ou como membro dun equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no seu ámbito de traballo, contribuíndo á calidade do traballo realizado.

w) Asumir e cumprir as medidas de prevención de riscos e seguridade laboral na realización das actividades laborais, evitando danos persoais, laborais e ambientais.

x) Cumprir as normas de calidade e de accesibilidade e deseño universais que afectan a súa actividade profesional.

y) Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.

z) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultura.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

-Limpeza e desinfección de utensilios, equipamentos e instalacións, así como, os procedementos, a lexislación e os perigos asociados.

-Boas prácticas hixiénicas e normativa xeral de hixiene aplicable á actividade, ás alteracións e á contaminación dos alimentos debido a hábitos inadecuados do persoal manipulador.

-Guías de prácticas correctas de hixiene, e aplicación de boas prácticas de manipulación dos alimentos.

-Redución de consumos e impacto ambiental, recollida de residuos, reutilización e reciclaxe.

-Recepción, almacenaxe e conservación de materias primas en cociña.



**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	Boas prácticas e aplicación das bbbp hixiénicas	Manter boas prácticas hixiénicas na área de cociña e aplicación das mesmas. Alerxias e intolerancias alimentarias.	25	22
2	Limpeza e desinfección de utensilios, equipos e instalacións.	Limpiar e desinfectar utensilios, equipos e instalacións da área de cociña.	25	22
3	Xestión de recursos e impacto medioambiental.	Reducir consumos e residuos.	21	17
4	Métodos de conservación de alimentos.	Conservar o xénero e os produtos xa tratados.	25	22
5	Recepción, identificación e necesidades de conservación e almacenamento de materias primas.	Clasificar e distribuir as mercadorías en función do seu almacenamento e consumo.	21	17

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Boas prácticas e aplicación das bbbp hixiénicas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	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 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA2.4 Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA3.2 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Limpeza e desinfección.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

**Contidos**

Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.

Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Limpeza e desinfección de utensilios, equipos e instalacións.	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	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 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
CA1.7 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA1.7.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e desinfección e as súas condicións de emprego
CA1.7.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego
CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD
CA1.8.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA1.8.2 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos e tratamentos DDD

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos, Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.
Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Xestión de recursos e impacto medioambiental.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados	SI
RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
CA4.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos
CA4.4 Recoñécéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos
CA5.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA5.2 Recoñécéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA5.4 Recoñécéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións
CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental
CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Métodos de conservación de alimentos.	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos	NO
RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.4 Descríbóronse as principais alteracións dos alimentos
CA3.5 Descríbóronse os métodos de conservación de alimentos
CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos
CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
CA6.4 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Sistemas e métodos.
Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.
Equipamentos asociados a cada método.
Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Recepción, identificación e necesidades de conservación e almacenamiento de materias primas.	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas
CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características
CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos
CA7.4 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA7.5 Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas
CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
CA7.7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo
CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Materias primas.
Descrición, características, clasificacións e aplicacións.
Categorías comerciais e etiquetaxes.
Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.
Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.
Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.

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

### Minimos exigibles unidade 1:

- CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención
- CA2.3 - Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- CA2.4 - Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos
- CA2.7 - Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
- CA3.1 - Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
- CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras
- CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados
- CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias
- CA3.8 - Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes
- CA3.9 - Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

### Minimos exigibles unidade 2:

- CA1.3 - Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D)
- CA1.5 - Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD)
- CA1.6 - Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos
- CA1.8 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD

### Minimos exigibles unidade 3

- CA4.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca
- CA4.4 - Recoñécense as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente
- CA4.5 - Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- CA5.1 - Identifícanse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento
- CA5.2 - Recoñécense os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria
- CA5.3 - Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
- CA5.4 - Recoñécense os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións

### Minimos exigibles unidade 4:

- CA3.4 - Descríbense as principais alteracións dos alimentos
- CA3.5 - Descríbense os métodos de conservación de alimentos
- CA6.1 - Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método
- CA6.4 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- CA6.5 - Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final
- CA6.6 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

### Minimos exigibles unidade 5



CA7.1 - Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas

CA7.6 - Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

CA7.7 - Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo

CA7.8 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.
- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deberá examinarse de toda a materia, 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**

Ademais das avaliacións ordinarias que se realizarán durante o curso e tras a comprobación dos resultados obtidos, proporanse reforzos curriculares específicos para cada un dos alumnos e alumnas que o requiran. Os criterios a seguir estarán baseados nos contidos mínimos para poder alcanzar unha avaliación positiva. As actividades de recuperación que se realizarán estarán baseadas en criterios de realización dentro dos contidos mínimos. Ao final de cada avaliación, determinarase a data de recuperación dos contidos correspondentes. Como o termo de cada avaliación coincide con períodos vacacionais, especificaranse aqueles traballos, exercicios ou actividades de reforzo necesarios para a preparación da proba de recuperación que se realizará ao principio da nova avaliación, así como a entrega de traballos pendentes ou non superados. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación dos alumnos e alumnas que non alcanzaron os mínimos esixibles para lograr a avaliación positiva ao longo do curso.

Mecanismos/s para recuperar unha proba non superada: Se o alumnado non superase unha proba das encomendadas terá opción de repetila na recuperación, que se realizará conxuntamente coa seguinte proba da mesma índole proposta.

Mecanismo/s para recuperar unha avaliación non superada: Se o alumnado non superase unha avaliación terá opción de recuperar as partes non superadas coas seguintes probas de avaliación. No caso da segunda avaliación realizarase unha recuperación das partes non superadas antes do seu remate.

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

A perda do dereito a avaliación continua non será de aplicación o alumnado de ciclos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria regulado no artigo 25 da Orde de 12 de Xulio de 2011. Polo que a proba extraordinaria será para todo aquel alumnado que non supere o módulo na avaliación final ordinaria de xuño. A proba versará sobre os contidos mínimos das unidades didácticas traballadas o longo do curso.

Proporase un plan de traballo para acadar o 40% da nota total da avaliación extraordinaria. Deste xeito a cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de:

60% da proba escrita + 40% do plan de traballo.

## **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 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 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 realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. Durante este período empregaranse técnicas de:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas plantexadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante o mes adicado a recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recabada.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grao de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que non logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado na súa cultura, na ética e no civismo imprescindible para a convivencia democrática chea de sentido humano.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día da muller, día da paz, día do medio ambiente, etc) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 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 e turísticas.

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 ou non.

-Charlas e conferencias de profesionais da Hostalería e do sector turístico en xeral.

Actividades extraescolares

## 10. Outros apartados

### 10.1) convocatoria extraordinaria

Segundo o establecido na orde de 19 de maio de 2021 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2021/22 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia nos artigos 10 e 11:

art. 10 Sesións de avaliación:

...a sesión da avaliación final de módulos do alumnado do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica deberán realizarse a partir do

día 6 de xuño de 2022.

3. Deberán realizarse a partir do día 23 de xuño de 2022 as sesións de avaliación final extraordinaria do alumnado da educación secundaria obrigatoria, do bacharelato e do primeiro curso dos ciclos da formación profesional básica; as sesións da avaliación final de ciclo do segundo curso dos ciclos da formación profesional básica, e as sesións da avaliación final de módulos do alumnado dos ciclos formativos de formación profesional.

art. 11 Probas finais

2. As probas finais da convocatoria extraordinaria para ... o primeiro curso da formación profesional básica realizaranse entre o 20 e o 22 de xuño de 2022."

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2023/2024	6	157	157

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Técnicas elementais de servizo" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de T.E.S. contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aprovisionamento e distribución interna de materiais e xéneros, así como as operacións de preservizo e postservizo en sala, a aplicación de técnicas ou asistencia durante a prestación dos servizos, e a atención a clientela. Ademais o módulo de T.E.S. está asociado a unidade de competencia ¿UC0257\_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas¿ da cualificación ¿HOT092\_1¿ do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título b), f), h). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización de moblaxe, utensilios, ferramentas e materiais propios do restaurante.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de T.E.S., é o de axudante de camareiro/a en sala e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de limpeza e repaso de equipamentos, utensilios e enxoval, operacións de montaxe do comedor, operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas e operacións de recollida e remontaxe da sala.

**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	O Restaurante.	Nesta U.D. aprenderase a identificar os distintos departamentos, o material e as funcións do persoal do restaurante, así como as normas básicas de aseo persoal.	30	19
2	Posta a punto da sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar as operacións previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo.	50	32
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas de servizo de alimentos e bebidas na área de restaurante.	50	32
4	Recollida e peche da sala.	Nesta U.D. aprenderase a identificar e a realizar os procedementos e as técnicas posteriores ao desenvolvemento do servizo na área de restaurante.	27	17

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	O Restaurante.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Trasládáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.1 Identifícanse as funcións dos distintos departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.1 Identifícanse as normas de aseo e seguridade laboral, así como, as características que debe cumprir o uniforme.
CA1.7 Realízase o plano de distribución dos departamentos do restaurante seguindo as instrucións recibidas.
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñécéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
CA2.6 Realízase a infografía seguindo as instrucións recibidas.
CA2.7 Identifícanse e descríbense as funcións do persoal do restaurante.
CA2.8 Comprendeuse a importancia de atender as instrucións dos mandos superiores.
CA2.9 Realízase o organigrama seguindo as instrucións recibidas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Prevenición de riscos laborais.
Organigrama e funcións do persoal.
Relacións interdepartamentais.
Área de restaurante: descrición e caracterización.
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Posta a punto da sala.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	NO
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	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 Identifícaronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.1.1 Interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento.
CA1.1.2 Interpretáronse as instrucións recibidas asociadas ao aprovisionamento.
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.4.2 Trasladáronse os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.4.3 Trasladáronse os xéneros aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.5.1 Distribuíronse os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.2 Distribuíronse o mobiliario e a maquinaria nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.5.3 Distribuíronse os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA1.6.2 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.8 Identifícaronse as necesidades de conservación dos distintos xéneros de uso habitual no restaurante.
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.4.1 Efectuouse o mantemento dos utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación
CA2.4.2 Efectuouse o mantemento do mobiliario e a maquinaria propia da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA2.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA2.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relaciónanse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relaciónanse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.3.1 Determináronse as necesidades previas de material atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.3.2 Determináronse as necesidades previas de xénero atendendo o tipo de servizo a desenvolver.
CA3.4 Identifícanse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.5.1 Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.2 Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.5.3 Realizáronse as operacións de montaxe de mesas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA3.8 Realízouse o mapa conceptual seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.1 Realízouse o mapa conceptual da mise-en-place seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.2 Realízouse o mapa conceptual da montaxe de mesas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.8.3 Realízouse o mapa conceptual da reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9 Realízouse a memoria das prácticas seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.1 Realízouse a memoria das prácticas de repaso e colocación do material seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.2 Realízouse a memoria das prácticas de preparación do mobiliario e da maquinaria seguindo as instrucións recibidas.
CA3.9.3 Realízouse a memoria das prácticas de reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.

**Contidos**

Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.

Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

[Normativa de protección ambiental.](#)

[Tipos de servizo propios dos establecementos hostaleiros.](#)

Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.

Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Servizo de alimentos e bebidas na sala.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.1.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo.
CA4.1.2 Elaboráronse comandas sinxelas.
CA4.2 Descríronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.2.1 Descríronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.2 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de alimentos, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.3 Descríronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.2.4 Caracterizáronse as técnicas básica de servizo de bebidas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
CA4.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.3.1 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de alimentos.
CA4.3.2 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.3.3 Selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplícanse e desenvólense as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Execútanse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valórase a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Descríronse os procesos de acollida, atención e seguimento, atendendo os principios xerais de atención ao cliente.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
----------

**Contidos**

[Marcaxe de pratos.](#)

Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.

Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.

Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.

Formalización de comandas sinxelas de pedidos.

Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.

Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).

Normativa hixiénico-sanitaria.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Recollida e peche da sala.	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	SI

**4.4.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 caracterízanse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.2.1 Identifícanse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.2.2 Comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
CA5.3 Relaciónanse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.4.1 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA5.4.2 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, atendendo ás instrucións recibidas.
CA5.4.3 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, identificando e aplicando as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA5.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.
CA5.8 Analizouse a importancia da reciclaxe para o medio ambiente.
CA5.9 Expuxéronse os argumentos baseados na análise de información e aceptáronse os distintos tipos de vista.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Normativa de protección ambiental.
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos criterios de avaliación fixados como mínimos. 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.

Os criterios de avaliación establecidos como mínimos exigibles na presente programación son os seguintes:

#### U.D.1

CA1.6.1:- Identificáronse as normas de aseo e seguridade laboral, así como, as características que debe cumprir o uniforme.

CA2.2:- Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

CA2.6: - Realizouse a infografía seguindo as instrucións recibidas.

CA2.8:- Comprendeuse a importancia de atender as instrucións dos mandos superiores.

#### U.D.2:

CA1.4: - Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos

CA1.4.3. - Trasladáronse os xéneros aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.

CA1.5.1. - Distribuíronse os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.5.2: - Distribuíronse o mobiliario e a maquinaria nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.5.3: - Distribuíronse os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.

CA1.6.2: - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA1.8: - Identificáronse as necesidades de conservación dos distintos xéneros de uso habitual no restaurante.

CA2.4.1: - Efectuouse o mantemento dos utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA2.4.2: - Efectuouse o mantemento do mobiliario e a maquinaria propia da área de restaurante, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA2.5.1; - Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.

CA2.5.2; - Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.

CA3.3.1; - Determináronse as necesidades previas de material atendendo o tipo de servizo a desenvolver.

CA3.3.2; - Determináronse as necesidades previas de xénero atendendo o tipo de servizo a desenvolver.

CA3.5.1; - Realizáronse as operacións de repaso e colocación do material, así como, as de traslado e distribución, máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.

CA3.5.2; - Realizáronse as operacións de preparación do mobiliario e da maquinaria en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo as instrucións recibidas.

CA3.9.1; - Realizouse a memoria das prácticas de repaso e colocación do material seguindo as instrucións recibidas.

CA3.9.3- Realizouse a memoria das prácticas de reposición de xéneros seguindo as instrucións recibidas.

## U.D.3:

CA4.3.1;- Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de alimentos.

CA4.3.2;- Identificáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.

CA4.3.3;- Seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo de bebidas.

CA4.4;- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas

CA4.5;- Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas

CA4.7- Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo

## U.D.4:

CA5.3;- Relacionáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas

CA5.4.3- Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, identificando e aplicando as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.

## CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A cualificación de cada unidade didáctica será o resultado de aplicar a porcentaxe establecida, para cada un dos criterios de avaliación, aos instrumentos de avaliación empregados. Deste xeito, a cualificación da 1ª avaliación obtense de aplicar as porcentaxes establecidas aos instrumentos avaliados e ponderados sobre 10. A cualificación da 2ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada U.D. Na avaliación das aprendizaxe terase en conta os resultados das probas escritas e os resultados das táboas de observación e das listas de cotexo. En cada unha das avaliacións:

- os desempeños, se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 items.

b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de indicadores de logro (rúbrica).

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou, no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.1: L.C. 40%

U.D.2: T.O. 51%; L.C. 19%

U.D.3: T.O. 42%; L.C. 15%

U.D.4: T.O. 49%; L.C. 11%

- os coñecementos, se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de unha ou varias preguntas asociadas aos criterios de avaliación, indicando o peso se lle corresponde a cada criterio e se é ou non mínimo exixible. As preguntas asociada a cada criterio se puntúan sobre 10 puntos e a cualificación da proba obtense de aplicar as porcentaxes asignadas a cada criterio avaliado na mesma.

U.D.1: P.E. 60%

U.D.2: P.E. 30%

U.D.3: P.E. 43%

U.D.4: P.E. 40%



Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 19%

U.D.2 32%

U.D.3 32%

U.D.4 17%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario. a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non acade unha cualificación igual ou superior a 5 na segunda avaliación, deberá realizar unha proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles na presente programación e non superados ao longo do curso.

Esta proba realizarase despois da segunda avaliación, nas datas que fixe o centro.

A cualificación desta proba será a que figure na cualificación final do módulo.

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, non acadará a avaliación positiva e deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. Durante este período o alumnado deberá recuperar as técnicas e os coñecementos non adquiridos e, para iso, repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perde o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

### - SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

### - AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- 1\_Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- 2\_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- 3\_Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- 4\_Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.

- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1\_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.

2\_Visita a FPIInnova.

3\_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1\_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

A realización de actividades complementarias e extraescolares se levará a cabo sempre que a situación sanitaria da Covid19 así o permita.

## 10.Outros apartados

### 10.1) 10.1 Información sobre a programación

O profesor do módulo informará ao seu alumnado durante a primeira semana do curso escolar da programación didáctica e en particular dos seguintes aspectos:

1. Distribución e explicación das Unidades didácticas e temporalización aproximada. Obxetivos de forma xenérica
2. Criterios de cualificación. Forma de avaliación.
3. Normas de convivencia na aula.
3. Proceso de recuperación. Explicación da proba por P.D. de avaliación continua.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor na aula virtual, na cortiza da aula ou na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase oralmente na aula e o alumnado firmará un documento de evidencia que se comunicou esta información.

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2023/2024	6	164	164

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JOSEFA GARABANA GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.B.P.A.P. contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coas tarefas previas de posta a punto dos lugares de traballo, así como o aprovisionamento e a distribución de xéneros e material necesarios para a preparación, a presentación e o servizo de alimentos e bebidas neste ámbito de actuación profesional.

Ademais o módulo de P.B.P.A.P. está asociado as unidades de competencia "UC0257\_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas e UC0258\_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas" da cualificación HOT092\_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), g), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), f), i). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os utensilios, as ferramentas e os materiais propios do bar.
- Preparación de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e bebidas sinxelas.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

Os postos de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.B.P.A.P. son:

- axudante de camareiro/a en bar-cafetaría
- axudante de barman
- axudante de cociña na oferta de elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.)
- axudante de economato.

Atendendo a estes postos de traballo enfocarei a súa aprendizaxe a adquisición coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de operacións de recepción e almacenaxe de 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	Abastecemento de materias primas	Nesta U.D. aprenderase a realizar o aprovisionamento interno e a distribuír os xéneros na áreas de bar-cafetaría.	30	15
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	Nesta U.D. aprenderase a preparar o material propio da área de bar-cafetaría.	30	15
3	Bebidas propias do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de bebidas.	30	25
4	Comidas rápidas do bar	Nesta U.D. aprenderase a preparar e presentar elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	35	20
5	Servizo en barra	Nesta U.D. aprenderase a asistir ou realizar o servizo de alimentos e bebidas en barra.	35	20
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	Nesta U.D. aprenderase a valorar a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.	4	5

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Abastecemento de materias primas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	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 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental
CA1.8 Descríbense e caracterízanse as zonas nas que se dividen os locais de hostalaría.
CA1.9 Identifícanse as condicións de hixiene persoal e hixiene no traballo a ter en conta polos empregados de hostalaría .
OCA1.10 Identifícanse as medidas de protección ambiental a ter en conta polos empregados de hostalaría .

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Lexislación de protección ambiental.
Área de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Procesos de aprovisionamento interno na zona de bar-cafetaría.
Distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipamentos, moblaxe, útiles e materiais	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	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 Descríbóronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.1.1 Descríbóronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.
CA2.1.2 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria
CA2.6 Identificáronse os accidentes máis habituais nos empregados de hostalaría e as normas fundamentais para previrlos.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Procedementos de mantemento.
Procedementos de distribución.
Normas de prevención de riscos laborais.
Normativa de prevención de riscos laborais.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Bebidas propias do bar	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.2.1 Descríbíronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas.
CA3.2.2 Caracterizáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas quentes.
CA3.2.3 Caracterizáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas frías.
CA3.2.4 Caracterizáronse as técnicas elementais de preparación de bebidas alcohólicas.
CA3.3 Relaciónóronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relaciónóronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.6.1 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas quentes en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6.2 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas frías en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6.3 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas alcohólicas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.7.1 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas quentes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.7.2 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas frías tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.7.3 Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas alcohólicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Terminoloxía profesional.

**Contidos**

Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas non alcohólicas quentes: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas non alcohólicas frías: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.

Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.

Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas quentes: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas frías: aplicacións.

Normas básicas de preparación e conservación de bebidas alcohólicas: aplicacións.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Comidas rápidas do bar	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	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 Identifícanse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.2.1 Descríbense as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor.
CA4.2.2 Caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor.
CA4.3 Relaciónanse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.9.1 Realizáronse as operacións de posta a punto tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9.2 Realizáronse as operacións de preparación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9.3 Realizáronse as operacións de conservación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Ferramentas necesarias para as elaboracións do bar.
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.



**Contidos**

Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.

Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Servizo en barra	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterízouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

**4.5.e) Contidos**

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Emprendemento no servizo de bebidas e comidas	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	NO
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA6.1 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.1.1 Descríbense as técnicas de servizo máis comúns e significativas.
CA6.1.2 Caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas.
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.3.1 Identifícanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.
CA6.3.2 Selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

**4.6.e) Contidos**

Contidos
<p>Procedementos de execución de operacións previas ao servizo.</p> <p>Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.</p> <p>Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.</p> <p>Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.</p>



**Contidos**

Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.

Normativa de prevención de riscos laborais.



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

### -MÍNIMOS EXIXIBLES

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación 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 instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos exigibles.

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

No caso de non superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exigibles, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

U.D.1 CA1.1: Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas.

CA1.3: Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido.

CA1.5: Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas.

CA1.6: Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA1.7: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental.

U.D.2CA2.2: Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetería.

CA2.3: Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos verificando a súa adecuación e a súa dispoñibilidade para usos posteriores seguindo as normas establecidas e a instrucións recibidas.

CA2.5: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais.

U.D.3 CA3.6.1: Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas quentes en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6.2: Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas frías en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6.3: Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas alcohólicas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.7.1: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas quentes tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA3.7.2: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas frías tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA3.7.3: Realizáronse todas as operacións de preparación e presentación de bebidas alcohólicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

U.D.4 CA4.5: Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6: Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma atendendo ás normas establecidas.

CA4.7: Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

CA4.9.1: Realizáronse as operacións de posta a punto tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA4.9.2: Realizáronse as operacións de preparación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

CA4.9.3: Realizáronse as operacións de conservación tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

U.D.5 CA6.2: Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas.

CA6.4: Aplicáronse as operacións de preservicio adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ ou normas establecidas.

CA6.5: asistíuse ou realizáronse as técnicas de servizo, seguindo as instrucións recibidas e/ ou normas establecidas.

CA6.6: Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo.

CA6.9: Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.

U.D.6 CA5.2: Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.

#### -CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

1\_60% corresponde ás probas de desempeño que se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

a) A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorarase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 ítems.

b) Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala de logro sobre 10 ítems.

2\_40% corresponde ás probas de coñecemento, que se avalían por escrito. Estas probas realízanse o rematar cada unidade didáctica. Cada proba escrita constará de varias preguntas, indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario superar os Cas fixados como mínimos exixibles e obter unha cualificación de 5 puntos.

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obterase do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 15%

U.D.2 15%

U.D.3 25%

U.D.4 20%

U.D.5 20%

U.D.6 5%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final (sempre que se obteña unha puntuación de 4 ou superior).

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo, para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos. Durante este período o alumnado repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar operacións de preparación e utilización dos materiais propios do bar; a preparación e servizo de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas e a realización de

operacións de recepción e almacenaxe de materias primas.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumnado que non asista ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 "o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente". A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de aplicar as porcentaxes asociadas os resultados de aprendizaxe, sempre que se superen os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

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

#### **- SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN**

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

#### **- AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE**

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- 1\_Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- 2\_Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- 3\_Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- 4\_Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

### **8. Medidas de atención á diversidade**

#### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

Ter en conta EDUCONVIVES, orde do 8 de setembro ou medidas de convivencia concretas viables para o módulo en función dos casos de NEAE presentes na aula.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; propónse as seguintes (sempre que as condicións sanitarias actuais o permitan nalgún momento):

Ademais, relacionarásese cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso



xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1\_Visita a restaurantes e bares-cafetarías.

2\_Visita a FPIInnova.

3\_Participar en charlas impartidas por profesionais do sector.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1\_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

3\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Educación Física.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Presentación programación

Realizouse a presentación da programación deste módulo na aula polivalente, mediante o resumo da mesma explicando todos os seus puntos.

**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	CBHOT11	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2023/2024	3	90	90

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	JOSEFA GARABANA GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering" pertencente ao segundo curso de "Formación Profesional Básica de Cociña e Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Anexo V do Decreto 107/2014, do 4 de setembro e a ORDE do 13 de xullo de 2015.

O módulo de P.M.M. contén a formación asociada as funcións de aprovisionamento, produción, servizos, hixiene, calidade e prevención, nas áreas de colectividade e catering. Ademais o módulo de P.M.M. está asociado a unidade de competencia UC1090\_1: realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering da cualificación incompleta HOT325\_1 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais do título a), d), e), h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais do título a), b), h), j). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y), z), e coas competencias t), u), v), w), x), y), z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto dos módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Preparación de materiais, equipamentos e produtos envasados necesarios na montaxe dos servizos de catering.
- Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering para a súa clasificación, o seu control e a súa posterior hixienización.
- Operacións de lavado de materiais e equipamentos.
- Colocación e disposición idóneas dos equipamentos e dos materiais nos seus lugares de almacenamento.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de P.M.M., é o de axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas, así como, axudante de camareiro en establecementos de restauración tradicional, moderna ou colectiva. Atendendo ao anteriormente mencionado enocarei a súa aprendizaxe a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía operacións de aprovisionamento de materiais e a recepción de mercadorías para servizos de catering. Tamén traballarei as operacións de limpeza a levar a cabo con esos materiais, así como os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria necesarios que permitan coñecer e aplicar as normas de hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

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 establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hosteleira.

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.

**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	Executar operacións básicas de aprovisionamento e montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas e material diverso de servizos de catering e dispor a carga para o seu transporte.	Introdución ó mundo do catering. Realizar a montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas, menaxe, utillaxe e materiais varios nos equipos destinados para o servizo e catering.	25	30
2	Realizar as operacións de recepción y lavado de mercancías procedentes de servizos de catering.	Recepcionar a carga procedente o servizo de catering realizado e lavar os materiais e equipos reutilizables	33	30
3	Realizar a limpeza de materiais e equipamentos.	Limpeza de materiais e equipamentos tendo en conta as características de maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado.	16	20
4	Aplicar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria.	Protocolos de seguridade e hixiene alimentaria identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	16	20



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Executar operacións básicas de aprovisionamento e montaxe de xéneros, elaboracións culinarias envasadas e material diverso de servizos de catering e dispor a carga para o seu transporte.	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	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 caracterízanse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.3 Descríbiuse e clasifícouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
CA1.3.1 Descríbiuse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.
CA1.3.2 Clasifícouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.
CA1.4 Caracterízanse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
0 CA1.10.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
0 CA1.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.

**Contidos**

Ordes de servizo.

Procesos de aprovisionamento interno.

Preparación e disposición das cargas.

Documentación asociada.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Realizar as operacións de recepción y lavado de mercancías procedentes de servizos de catering	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	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 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.3.1 Identifícanse os materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.3.2 Situáronse os materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Compróbase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmentemente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Compróbase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasládáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA2.8.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA2.8.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Controis documentais e administrativos.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Realizar a limpeza de materiais e equipamentos.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	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 Descríbense e caracterízanse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterízanse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identifícanse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Descríbense as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasifícase o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvólvense as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avalíase a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispúxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
0 CA3.10.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
0 CA3.10.2 Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicar os protocolos de seguridade e hixiene alimentaria.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	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 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñécronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
Medidas de prevención e protección ambiental.
Aforro hídrico e enerxético.
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

UD1:CA1.3.1 - Describiuse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.

CA1.3.2 - Clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.

CA1.4 - Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais

CA1.5 - Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha.

CA1.8 - Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos.

CA1.9 - Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes.

CA1.10.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental

UD2:CA2.3.1 - Identifícaronse os materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores.

CA2.4 - Comprobase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc

CA2.5 - Comprobase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente.

CA2.7 - Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación.

CA2.8.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade.

CA2.8.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade.

UD3:CA3.3 - Identifícaronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación

CA3.4 - Describíronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos

CA3.6 - Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación.

CA3.8 - Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento.

CA3.10.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais.

CA3.10.2 - Aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais

UD4:CA4.1 - Identifícaronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento.

CA4.2 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

CA4.5 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección.

CA4.9 - Participouse na mellora da calidade.

### Criterios de cualificación:

Para a avaliación positiva deberase obter unha puntuación 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 instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos instrumentos de avaliación que conteñan criterios de avaliación fixados como mínimos cunha nota mínima de 5.

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

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.

### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

- 60% corresponde ás probas de desempeño.

1\_ A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorárase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 items.

2\_ Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre 10 items.

-40% corresponde ás probas de coñecemento. Estas probas realízanse o rematar cada unidade didáctica. Cada proba escrita constará de varias preguntas, indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro. Para obter unha cualificación positiva resulta necesario obter un mínimo dun 5 en cada un dos apartados descritos anteriormente (60% contidos procedimentais, 40% contidos conceptuais).

A avaliación realizarase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obteráse do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D., e que a realización da mesma farase sempre que, aínda tendo unha avaliación sen recuperar, a nota da mesma supere a puntuación de 4.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 30%

U.D.2 30%

U.D.3 20%

U.D.4 20%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

As probas de recuperación versarán sobre os contidos do bloque ou bloques tratados en cada un dos trimestres, independentemente de que o alumnado obtivera unha cualificación positiva nas probas parciais realizadas durante o mesmo. Esta proba realizarase despois de cada avaliación.

A cualificación desta proba será a que se tome para o cálculo da cualificación final (sempre que se obteña unha puntuación de 4 ou superior).

O alumnado que non acade unha cualificación final igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo, no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo, para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos. Durante este período o alumnado repetirá aquelas actividades que garantan a adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar operacións de aprovisionamento de materiais e a recepción de mercadorías para servizos de catering, así como, as operacións de limpeza destes materiais e aplicar as normas de hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumnado que non asista ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 ¿o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente¿. A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento

global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

A cualificación final da proba extraordinaria será o resultado de:

40% da proba escrita + 60% da proba práctica. No caso de non acadar un mínimo de 4 na proba escrita xa non fará media coa proba práctica, e polo tanto xa non a realizará.

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

### SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

### AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Esta programación está pensada para un alumnado cun perfil moi concreto (falta de capacidade para seguir o ritmo dun grupo ordinario, irregularidade na disposición de cara o traballo, etc.) polo que as actividades plantexadas baséanse en métodos prácticos (cun maior grado de aceptación por parte do alumnado) e instrumentais. Deste xeito trátase de dar respostas diferenciadas empregando actividades de aprendizaxe variadas, con distintos graos de dificultade, que combinen o traballo individual co traballo en pequenos grupos.

Para o alumnado con dificultades concretas que no logren acadar os obxectivos propostos en cada unidade didáctica prepararanse actividades de



apoio e reforzo, tendo en conta as diferentes capacidades, motivacións e intereses que presentan.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiran reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuír o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxectivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, froito da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta o anteriormente mencionado e, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxectivos propios do módulo; proponse as seguintes:

- Obxectivos do módulo:

As actividades extraescolares previstas no momento de realizar esta programación son as que se citan a continuación, si a lo longo del curso xurdira algunha que poida resultar interesante para los alumnos, o docente a someterá a valoración do departamento, co fin de realizala si esa valoración e positiva.

1\_Visita a unha empresa de catering.

2\_Visita a FPInnova.

- Obxectivos transversais e de titoría:

1\_Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

3\_Participar en actividades programadas polo Departamento de Educación Física.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Presentación programación

Presentouse a programación na aula polivalente explicando todos os puntos.