ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL COBAS GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico en cociña e gastronomía está regulado no texto refundido do Decreto 218/2008 e do Decreto 38/2010.
Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego prácticamente en tódos os sectores productivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra banda, Galicia ven de convertirse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a vila de Pontedeume forma parte do Camiño Inglés e conta cunha importante infraestructura 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. As ensinanzas do módulo centraranse en espertar o espíritu emprendedor do noso alumnado, pensando nunha boa idea de negocio e explicando as ferramentas necesarias para pola en marcha, os trámites, as axudas das que dispón, así como os riscos aos que se enfrentan e as vantaxes do autoemprego.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Iniciativa emprendedora.	Analizaremos a figura do emprendedor e a idea de negocio.	9	14
2	A empresa e o seu contorno.	Analizaremos os factores que rodean a creación dunha empresa e que poden ser claves no seu éxito ou fracaso.	11	27
3	Estudio de mercado e necesidades da empresa	Analizaremos o mercado e a política comercial dunha empresa.	12	31
4	Financiamento, contabilidade e viabilidade da empresa	Analizaremos a viabilidade económica e financieira da empresa mediante ferramentas de análise contable así como os principais impostos que afectan a unha empresa e a documentación administrativa básica.	8	9
5	Forma xurídica e trámites de constitución	Analizaremos as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os seus trámites de constitución.	8	9
6	Nervios fora	Poremos fin a realización do plan empresarial ca exposición do proyecto	5	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.

Contidos
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudio de mercado e necesidades da empresa	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a responsabilidade social e o plan de márketing.

Criterios de avaliación
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios.

4.3.e) Contidos

Contidos
Localización da empresa. Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa. Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiamento, contabilidade e viabilidade da empresa	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidació

Criterios de avaliación
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.4.e) Contidos

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Forma xurídica e trámites de constitución	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.5.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal da persoa empresaria.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Nervios fora	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	NO
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA2.4 Aprecíouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.13 Expúxose o proyecto empresarial explicando as partes básicas do plan e defendendo a idea emprendedora.

4.6.e) Contidos

Contidos
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.

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

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter a avaliación positiva dos seguintes mínimos esixibles.

MÍNIMOS ESIXIBLES:

¿ CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

¿ CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da animación sociodeportiva e da animación turística.

¿ CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito dos servizos de animación sociodeportiva e de animación turística, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

¿ CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultura.

¿ CA2.4. Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.

¿ CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de servizos de animación sociodeportiva e de animación turística en función da súa posible localización

¿ CA2.8 Identificáronse, en empresas de servizos de animación sociodeportiva e de animación turística, prácticas que incorporen valores éticos e sociais

¿ CA2.9. Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.

¿ CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.

¿ CA2.11. Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de axencias de viaxes, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.

¿ CA2.12.1. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios.

¿ CA2.12.2. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a responsabilidade social e o plan de márketing.

¿ CA2.13. Expuxose o proyecto empresarial explicando as partes básicas do plan e defendendo a idea emprendedora.

¿ CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.

¿ CA3.6. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

¿ CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

¿ CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.

¿ CA4.2. Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.

¿ CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno/a no módulo utilizaranse a seguinte ponderación:

Un 50% para as probas escritas que conterán preguntas sobre os contidos impartidos na aula e cuxa participación nas mesmas será obrigatoria para superar o módulo.

Un 50% para o plan de empresa que se irá elaborando o longo de todo o curso. Este 50% quedará dividido na derradeira avaliación separando un 40% para o proyecto e un 10% para exposición do mesmo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o curso o docente proporá aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen as tarefas necesarias para a recupación do mesmo. Se se trata do plan de empresa, como é unha tarefa transversal a todo o curso o alumnado poderá facer todas as modificacións necesarias no mesmo ata lograr a valoración positiva.

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo. As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para chegar aos mínimos esixíbles. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas para as que sexa necesaria a explicación.

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

Todo alumno/a que supere o límite de faltas de asistencia das horas totais do módulo establecido legalmente perderá o dereito a avaliación continua e deberá presentarse para superar o módulo a unha proba extraordinaria de avaliación despois da avaliación final de módulos onde se examine de tódolos contidos vistos ao longo do curso.
Esta proba consistirá nun exame teórico-práctico escrito que se valora sobre 10 no cal será necesario acadar polo menos un 5 para superar o módulo.
Para o alumnado có módulo pendiente de cursos anteriores a proba consistirá ben nun traballo ou nun exame teórico-práctico sobre os contidos da programación e valorase tamén sobre 10.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programacións facilitada pola Consellería de Educación. Así mesmo, nas reunións do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificarase debidamente facendoo constar na acta da reunión do departamento.

Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial incidirá nos coñecementos previos do alumnado, así como nas súas actitudes iniciais.

Para realizar esta avaliación inicial utilizaremos un cuestionario con preguntas tipo test de resposta múltiple e/ou para completar e desenvolver, relacionadas cos contidos do módulo.
A información proporcionada pola avaliación inicial non implica cualificación para o alumnado. Esta información obterémolo na primeira semana do curso e a información obtida será proporcionada ao Titor/a responsable do ciclo.

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

Para o alumnado que despois da avaliación inicial se detecten necesidades educativas especias adaptaranse na medida do posible as actividades de tal forma que permitan a adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo, imprescindibles para a superación do mesmo. Algunhas das accións que se poderán levar a cabo serán:

¿ Establecer secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicas para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns.

¿ Deseñar actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.

¿ Fomentar o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurarase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.

¿ Considerar diferentes tempos para la realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.

¿ Utilizar recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas Incluiranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que no seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.

¿ Incluir actividades de recuperación para aqueles alumnos que non acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, proporanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de EIE, ao longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, moitos deles xa transversais o longo dos contidos do módulo. Xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo:

-O medio ambiente como patrimonio común.

-Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.

-A Responsabilidade Social Corporativa das empresas nas súas múltiples dimensións.

-A ética profesional do emprendedor que se reflicte na utilidade social da súa empresa e non no rápido beneficio.

-A economía de mercado como baluarte das sociedades abertas nas que a liberdade e a igualdade (de oportunidades, ante a lei,...) son os valores esenciais.

-Educación do consumidor.

-Educación para a saúde, para a paz e para a igualdade entre os sexos.

-Novas tecnoloxías .

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Os alumnos poderán participar nos diferentes cursos, talleres ou actividades qeu organicen os profesores algunhas delas poderán ser en colaboración co departamento de Orientación ou de Emprendemento. Estas actividades iranse programando o longo do curso en función da disponibilidade das diferentes institucións e colaboradores.

Como idea inicial algunhas das actividades complementarias que se poderán desenvolver ao longo do curso citanse:
- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Visualización de videos ou películas relacionados co emprendemento, as ideas de negocio,...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das actividades extraescolares poderanse incluir:
-As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos unha visita a un viveiro de empresas, entre outras posibilidades.
-Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa como por exemplo : Xulgados do Social, Edificio dos Sindicatos, Escola Galega de Prevención de Riscos Laborais, á Inspección de Traballo,...
-Participación en feiras , mostras, xornadas técnicas, sesións Informativas, charlas e coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro.

10.Outros apartados

10.1) Comunicación da programación ao alumnado

Nas primerias sesións o docente informará ao alumnado matriculado dos seguintes aspectos da programación didáctica:

1. Distribución de las Unidades didácticas y temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Esta programación quedará a disposición do alumnado na aula virtual. A sua explicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

10.2) Avaliación incial

Nas primeiras sesión pasarase unha proba avaliativa inicial para determinar o punto de aprtida do grupo respecto a materia asi como se hai algunha necesidade de apoio educativo.

10.3) Aula Virtual

De modo xeralizado a profesora empregará para o desenvolvemento do curso a Aula Virtual na que compartirá toda a información relativa a materia que sexa de interese para o alumnado.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2024/2025	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MIGUEL ÁNGEL CARUNCHO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación está elaborada de acordo co Decreto 218/2008 do 25 de setembro polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente o título de técnico en cociña e gastronomía.
Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de convertirse 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 trascendencia 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 infraestructura 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.
As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.
Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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	Características das sobremesas en restauración	As sobremesas de restauración. Tipos de sobremesas. Equipamento. Modalidades. Evolución dos montaxes.	14	15
2	Elaboración de sobremesas a base de semifrios	Tratamento dos semifrios. Elaborar todo tipo de semifrios	28	15
3	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	24	15
4	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	24	15
5	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos productos lacteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	28	15
6	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	22	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das sobremesas en restauración	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de semifrios	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	NO

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

Criterios de avaliación
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.1.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos para os semifríos
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.2.1 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de semifríos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.3.1 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións en semifríos.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.4.1 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nos semifríos.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.5.1 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nos semifríos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.6.1 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nos semifríos.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.7.1 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo dos semifríos.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.8.1 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección dos semifríos.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.

Criterios de avaliación
CA7.9.1 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nos semifríos.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA7.10.1 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas elaboracións de semifríos.

4.2.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaroises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.1.2 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos para os xeados e sorbetes.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de xeados e sorbetes.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

Criterios de avaliación
CA7.3.2 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións en sorbetes e xeados.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.4.2 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nos sorbetes e xeados.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nos sorbetes e xeados.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.6.2 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nos sorbetes e xeados.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.7.2 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo dos sorbetes e xeados.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.8.2 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección dos sorbetes e xeados.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.9.2 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nos sorbetes e xeados.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA7.10.2 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas elaboracións de xeados e sorbetes.

4.3.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.

Contidos
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a base de froitas	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).

Criterios de avaliación
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.1.3 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos para as sobremesas a base de froitas.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.2.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas a base de froitas.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.3.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións en sobremesas a base de froitas.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.4.3 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nas sobremesas a base de froitas.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.5.3 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nas sobremesas a base de froitas.

Criterios de avaliación
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.6.3 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nas sobremesas a base de froitas.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.7.3 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo das sobremesas a base de froitas.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.8.3 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección das sobremesas a base de froitas.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.9.3 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas a base de froitas.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA7.10.3 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas elaboracións de sobremesas a base de froitas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.

Contidos
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

Criterios de avaliación
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.1.4 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos para as sobremesas a base de lácteos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.2.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas a base de lácteos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.3.4 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións en sobremesas a base de lácteos.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.4.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso na sobremesas a base de lácteos.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.5.4 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nas sobremesas a base de lácteos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.6.4 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nas sobremesas a base de lácteos.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.7.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo das sobremesas a base de lácteos.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

Criterios de avaliación
CA7.8.4 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección das sobremesas a base de lácteos.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.9.4 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas a base de lácteos.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA7.10.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas elaboracións de sobremesas a base de lácteos.

4.5.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudin, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.1.5 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos para sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

Criterios de avaliación
CA7.2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.3.5 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións en sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.4.5 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nas sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.5.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nas sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.6.5 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nas sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.7.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo das sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.8.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección das sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.9.5 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas fritidas ou de tixola.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA7.10.5 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas elaboracións sobremesas fritidas ou de tixola.

4.6.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

5.a) Os Mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva son os seguintes:
Unidade 1:
CA1.1. Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica
e os custos para o escandallo.
¿ CA1.2. Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
¿ CA1.3. Determinouse a secuencia das fases da produción.
¿ CA1.4. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
¿ CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
¿ CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
¿ CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Unidade 2:
CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.

¿ CA2.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA2.3. Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).

¿ CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas..

¿ CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.

¿ CA2.7. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

¿ CA2.10. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

¿ CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

¿ CA7.1.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.

¿ CA7.2.1 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

¿ CA7.3.1 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

¿ CA7.4.1 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.

¿ CA7.5.1 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.

¿ CA7.6.1 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

¿ CA7.8.1Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

¿ CA7.10.1 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Unidade 3:

CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

¿ CA3.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.

¿ CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

¿ CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.

¿ CA3.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

¿ CA3.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

¿ CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

¿ CA7.1.2 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.

¿ CA7.2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

¿ CA7.3.2 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

¿ CA7.4.2 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.

¿ CA7.5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.

¿ CA7.6.2 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

¿ CA7.8.2 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

¿ CA7.10.2 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Unidade 4:

¿ CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.

¿ CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.

¿ CA4.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

¿ CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.

¿ CA4.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

¿ CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

¿ CA4.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

¿ CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

¿ CA7.1.3 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.

¿ CA7.2.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

¿ CA7.3.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

¿ CA7.4.3 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.

¿ CA7.5.3 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.

¿ CA7.6.3 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

¿ CA7.8.3 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

¿ CA7.10.3 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Unidade 5:

¿ CA5.1. Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.

¿ CA5.2. Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

¿ CA5.3. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

¿ CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.

¿ CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

¿ CA5.7. Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.

¿ CA7.1.4 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.

¿ CA7.2.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

¿ CA7.3.4 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

¿ CA7.4.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
¿ CA7.5.4 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
¿ CA7.6.4 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
¿ CA7.8.4 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
¿ CA7.10.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Unidade 6:
¿ CA6.1. Caracterizáronse os tipos de semifríos.
¿ CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
¿ CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
¿ CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
¿ CA6.6. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
¿ CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
¿ CA7.1.5 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
¿ CA7.2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
¿ CA7.3.5 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
¿ CA7.4.5 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
¿ CA7.5.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
¿ CA7.6.5 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
¿ CA7.8.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
¿ CA7.10.5 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Todos os mínimos exixibles teñen que estar superados para acadar satisfactoriamente o resultado de aprendizaxe se non fora así contarase a nota como un 4 en calquera das probas e terá que proceder a recuperar os mínimos exixibles non superados.

As cualifiacións seguirán os pesos establecidos nesta programación.
Nos contidos teóricos entran as probras escritas, e a documentación entregada como traballos, fichas técnicas, seguimento do traballo realizado na clase e calquer material susceptible de ser teórico e que se poda traballar na clase. A nota mínima que debe acadar o alumnado en todas as probas para superalas é un 5.
As probas escritas poderán ser de tipo test, resposta curta, mixto ou de desenrolo.
As probas prácticas serán nos talleres de cociña executando e demostrando as destrezas adquiridas ou supuestos prácticos na aula.

Calquer taboa de observación, proba escrita ou lista de cotexo, onde esta norma se poda aplicar, a cualificación será da seguinte maneira:

A proba teórica terá un valor do 30% na nota final
A proba práctica ou de desempeños terá un valor do 70%
A nota final de cada unidade será a suma das porcentaxes dos valores anteriores
.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnando que non supere os mínimos exixibles poderá ter a opción de tentar recuperalos antes da avaliación parcial ou final para poder obter unha nota positiva. O procedemente será o mesmo que o establecido no punto 5 de criterios de cualifiación.

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

.No mes se xuño, coincidindo co calendario das probas libres, realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 1 a 10. Será preciso acadar a lo menos un 5 na nota final para superar o módulo despois do cálculo seguindo as porcentaxes asignadas a cada mínimo exixible. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. Proba escrita, Entran tódalas unidades do módulo. PROBA práctica. Entran tódalas Unidades do módulo.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:
Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos. Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades. Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.
A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

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

Realización de mapas conceptuales, elaboración de pequeños cuestionarios, ejercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, de xeito individualizado, atendento aos recursos dispoñibles. Repetición de prácticas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia.
Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo , orientación sexual, xénero ou calquera outra . Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.Tentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas a seguir.
Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas, presentación de produtos, resentación de equipos, conferencias e charlas especializadas e tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico. As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10.Outros apartados

10.1) Análise de información e necesidades.

Análise de información e necesidades.

10.2) A preparación e mantemento das zonas de produción .

A preparación e mantemento das zonas de producción.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2024/2025	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA RUTH FACHAL RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

El Decreto 218/2008, de 25 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en cocina y gastronomía, determina que:

A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Así mesmo, no artigo 5, sinálanse entre outras competencias profesionais, persoais e sociais, as seguintes, vinculadas estreitamente co módulo de Ofertas Gastronómicas que se desenvolve nesta programación:

a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.

j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.

k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.

Por outra banda, no artigo 9 ao establecer os obxectivos xerais deste ciclo sinálanse os seguintes, estreitamente vinculados cos obxectivos do módulo de Ofertas Gastronómicas:

a) Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.

b) Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, as almacenar e as distribuír.

h) Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como recoñecer os factores de risco e os paráme-tros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.

i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.

j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.

Ademáis, as propias orientacións pedagóxicas apuntan á necesidade da formación para desempeñar a función de determinación da oferta de produtos e servizos.

A determinación de ofertas de produtos e servizos abrangue aspectos como:

Análise da información e das necesidades.

Determinación de recursos.

Programación de actividades.

Coordinación vertical e horizontal.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en procesos de:

Cociña.

Cátering e restauración colectiva.

Pastelaría e repostaría.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

Clasificación das empresas de restauración e a súa estrutura organizativa e funcional.

Interpretación das propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos, incluíndo a caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

Elementos e variables das ofertas. Ofertas básicas: menús, cartas e bufé. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas cos seus documentos relacionados, así como os procesos de fixación de prezos

Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restaura-ción. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

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

Camareiro/a de bar e cafetaría ou restaurante.

Xefe/a de rango.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Barman.

Axudante de somelier.

Auxiliar de servizos en medios de transporte.

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 gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	Coñecer o concepto e a evolución histórica da gastronomía. Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	21	25
2	As Ofertas Gastronómicas: carta e menú	Determina as ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades. Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	21	25
3	Cálculo de custos e fixación de prezos en restauración	Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	24	25
4	Propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos	Interpreta as propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.	21	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.1.1 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, distribución e servizo.
CA1.1.2 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de xestión.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.3.1 Identificáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.3.2 Identificáronse os tipos de ofertas gastronómicas máis representativas das distintas cociñas territoriais españolas actuais.
CA1.4 Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.6.1 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia.
CA1.6.2 Expúxose a oferta dos establecementos de restauración.
CA1.7 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.1 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.9.2 Caracterizáronse os postos de cada departamento.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
0 CA1.10.1 Representa as relacións interdepartamentais.
0 CA1.10.2 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Normativa reguladora.
O sector da restauración en Galicia.
Tendencias actuais en restauración.
Relacións interdepartamentais. Circuítos documentais.
Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.
Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.
Cultura gastronómica galega.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As Ofertas Gastronómicas: carta e menú	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	SI
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
CA3.2.1 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
CA3.2.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Definiuse a estructura da oferta.
CA3.2.3 En supostos prácticos debidamente caracterizados: estableceuse a conservación ou rexeneración da oferta.
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.

Criterios de avaliación
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.8.1 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.8.2 Xustificáronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.9.1 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.9.2 Valorouse o rendemento dunha carta para proceder a súa renovación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

4.2.e) Contidos

Contidos
Descrición, caracterización e clases de ofertas.
0Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.
Valoración de resultados.
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

Contidos
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.
Especificación dos produtos galegos con calidade diferenciada (DOPs, IGPs e ETGs).
Elementos e variables das ofertas.
Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
Planificación das ofertas gastronómicas.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cálculo de custos e fixación de prezos en restauración	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.2.1 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta.
CA5.2.2 Identificáronse os obxectivos económicos establecidos.

Criterios de avaliación
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.3.1 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas.
CA5.3.2 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
CA5.4.1 Valoráronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostaría.
CA5.4.2 Determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

4.3.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas. Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda. Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta. Posibilidades de aforro enerxético.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos	21

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.2.1 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.2.2 Identificáronse as funcións dos principios inmediatos e doutros nutrientes.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.3.1 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.3.2 Calculáronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.5.1 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.5.2 Calculouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.6.1 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea.
CA2.6.2 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta atlántica.

Criterios de avaliación
CA2.6.3 Recoñecéronse os valores para a saúde da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA2.7.1 Planificáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA2.7.2 Caracterizáronse as dietas para necesidaes alimentarias específicas.

4.4.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

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

Os mínimos esixibles para o módulo son os establecidos no apartada 4.c da programación:

- CA1.1.1 - Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, distribución e servizo.
- CA1.2 - Describíronse as fórmulas de restauración.
- CA1.3.1 - Identificáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
- CA1.3.2 - Identificáronse os tipos de ofertas gastronómicas máis representativas das distintas cociñas territoriais españolas actuais

- CA1.5 - Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
- CA1.6.1 - Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia.
- CA1.6.2 - Expúxose a oferta dos establecementos de restauración.
- CA1.8 - Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
- CA1.9.1 - Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
- CA1.9.2 - Caracterizáronse os postos de cada departamento.
- CA1.10.1 - Representa as relacións interdepartamentais.
- CA3.1 - Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
- CA3.2.1 - En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
- CA3.2.2 - En supostos prácticos debidamente caracterizados: Definiuse a estructura da oferta.
- CA3.2.3 - En supostos prácticos debidamente caracterizados: estableceuse a conservación ou rexeneración da oferta.
- CA4.2 - Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
- CA4.3 - Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
- CA4.6 - Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
- CA4.8.1 - Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
- CA4.8.2 - Xustificáronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
- CA4.9.1 - Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
- CA4.9.2 - Valorouse o rendemento dunha carta para proceder a súa renovación.
- CA4.10 - Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
- CA5.2.1 - Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta.
- CA5.2.2 - Identificáronse os obxectivos económicos establecidos.
- CA5.3.1 - Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas.
- CA5.3.2 - Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de elaboracións culinarias.
- CA5.4.1 - Valoráronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostaría.
- CA5.6 - Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
- CA5.7 - Distinguíronse os custos fixos e os variables.
- CA5.8 - Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
- CA2.1 - Caracterizáronse os grupos de alimentos.
- CA2.2.1 - Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
- CA2.2.2 - Identificáronse as funcións dos principios inmediatos e doutros nutrientes.
- CA2.3.1 - Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

- CA2.4 - Describíronse as dietas tipo.
- CA2.5.2 - Calculouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
- CA2.6.1 - Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea.
- CA2.6.2 - Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta atlántica.
- CA2.7.2 - Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

Para a superación das avaliacións parciais o alumnado deberá obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos, en cada unha das avaliacións levadas a cabo ao longo do curso.

Ao longo do módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e de traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:
Realizaremos probas de coñecemento que en función dos CAs serán de diverso tipo: test, preguntas curtas de definición, preguntas de relacionar, preguntas de cálculo e casos prácticos, de todos aqueles contidos recollidos no currículo e polo tanto os criterios de avaliación do módulo que o alumnado debe acadar.

As probas escritas de coñecemento serán realizadas por probas combinadas que estarán formadas tendo en conta os mínimos esixibles dos CAs que se combinan. Se a proba combinada resultase non superada pero iso afectase só un CA ou un pequeno número de CA/subCAs que sexan mínimos esixibles, só estes CA/subCAs deberán ser recuperados e a cualificación da avaliación parcial será de 4.
As probas de coñecemento combinadas faranse por UD. Estas probas escritas faranse de xeito presencial en formato papel.

Dado que non pode haber decimais na nota das avaliacións, o redondeo farase da seguinte forma: se o decimal é inferior a 5 desprazarase, e se o decimal é igual ou superior a 5 incrementarase ata o enteiro superior máis próximo agás nos casos que non se chegue a 5.
A nota final será a suma dos pesos de todas as unidades didácticas e deberá ser igual ou superior a 5 puntos para acadar a avaliación positiva e polo tanto superar as ensinanzas do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Está recollido na 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.
En concreto no artigo 31.4 O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter módulos pendentes de primeiro e/ou segundo curso, poderá recuperalos neste mesmo período. Para este fin, o equipo docente asignaralle unha serie de actividades de recuperación para os módulos non superados, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.
O informe de avaliación individualizado a que se refire o artigo 39 desta orde conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non alcanzados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe. O alumnado que non poida acceder ao módulo de FCT, por ter este módulo pendente de superación, deberá realizar durante este período (que coincide co terceiro trimestre) todas aquelas actividades de recuperación que no seu momento se determinen.

Artigo 32. Avaliación final de módulos do segundo curso.

1. A sesión de avaliación final de módulos do segundo curso realizarase logo de rematado o período ordinario de realización da FCT. Para estes efectos, entenderase que o módulo de FCT é un módulo de segundo curso, de acordo co establecido nos currículos correspondentes a cada ciclo formativo.

2. Na sesión de avaliación final de módulos de segundo curso, o equipo docente:

a) Realizará a proposta de título para o alumnado que obtivese cualificación positiva nos módulos de FCT.

b) Proporalle a realización da FCT ao alumnado que recuperase os módulos pendentes de primeiro e segundo curso durante o período ordinario de realización da FCT. Este alumnado deberá formalizar unha nova matrícula para cursar o módulo de FCT.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicarase que terá o PD no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase o PD. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua no módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.

No caso do módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo): 6 faltas de asistencia
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 9 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versará sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test, de cálculo y/o desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

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

Coa axuda desta aplicación e na versión de traballo recolleranse as posibles desviacións que se vaian producindo sobre a programación inicial, así como a valoración e o resultado das actividades realizadas en relación coa temporalización e os obxectivos acadados. A finalidade, é introducir variacións no futuro que poidan mellorar a programación inicial e a práctica docente.

Mensualmente, farase unha posta en común na reunión de departamento para analizar e reflexionar sobre os resultados obtidos nas respectivas experiencias docentes dos integrantes do mesmo.

Ó final de curso, pasarase unha enquisa ao alumnado para que valoren o desenvolvemento das clases, a práctica docente, a adecuación da esixencia ó currículo do módulo, clima de clase,etc. Así mesmo, o alumnado poderá facer suxestións e á vista das súas respostas, reflexionarase sobre o xeito de dar clase e os aspectos a conservar ou mellorar no futuro.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

No mes de setembro levarase a cabo unha avaliación inicial para coñecer o nivel do alumnado. O fin desta avaliación é detectar a existencia de alumnado orixinario doutros países e con dificultades na fala, e mesmo tamén, o distinto nivel que se pode dar na clase cando hai alumnado procedente da ESO, de Bacharelato ou de estudos universitarios.

Por outra banda, temos o perfil de xente maior que decide volver á formación despois de quedarse no paro e que non saben empregar as novas tecnoloxías. Tamén, é unha maneira de detectar o hábito de traballo que ten cada un, a súa motivación, etc.

A proba de avaliación ten como obxectivo comprobar o nivel de competencias básicas en canto a lectura comprensiva, expresión escrita, razoamento crítico, dominio das TIC e os seus coñecementos previos da materia, así como as súas motivacións e expectativas que teñen con relación a este módulo.

Esta proba desenvólvese nunha sesión lectiva e os resultados da mesma son de uso persoal e profesional, non se lles dará ningún tipo de nota ó alumnado. Aínda que serán comentadas co titor/a do grupo e co resto do equipo docente por se fora preciso adoitar algunha medida especial con relación a algún alumno/a ou a elaboración dun informe.

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

No caso de que o alumno/a non acade globalmente os obxectivos programados teranse en conta as razóns para deseñar algún tipo de medida que lle axude a acadalos.

Pode consistir simplemente nunha ampliación do prazo de entrega do traballo ou tarefa cando non responde aos criterios de avaliación establecidos previamente pola profesora, pero enténdese que cunha ampliación do prazo poderá mellorar o traballo e correxir os erros que se detecten.

Cando o problema está na non superación dunha proba escrita ou cuestionario, se unha vez escoitadas as razóns dadas polo/a alumno/a, a profesora considera que o único problema foi de non adicarlle suficiente tempo á preparación da mesma, fixará unha nova data para repetir a proba escrita.

Nos casos en que se trate dun alumno/a con necesidades especiais, será preciso ter en conta a valoración que se faga dende orientación e as medidas que consideren nese departamento que se deban adoitar.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

A necesidade de que o alumnado adquira competencias sociais e persoais esixe que éste amose actitudes e comportamentos respetuosos cos demáis e coas normas e co seu contorno. Polo tanto, o alumnado participará en debates sobre temas relacionados coa actualidade no que se tratan xustamente valores, como a solidariedade, a comprensión, a tolerancia, o respecto

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias á formación 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
- Outros actos ou xornadas propostas ao longo do curso.

Así como aquelas actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:
- Visita a restaurantes, hoteis, empresas relacionadas co sector etc.

10.Outros apartados

10.1) Ensinanza on-line

O alumnado recibirá parte dos recursos didácticos a través de medios telemáticos.
Utilizarase preferentemente a aula virtual para envio de recursos, realización de tarefas e seguimento do alumnado.
A aula virtual será un dos medios de comunicación e anuncios e o alumnado terá a obriga de estar pendiente das notificación que se fagan a través deste medio.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2024/2025	16	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2024/2025	16	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2024/2025	16	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Produtos Culinarios, pertencente ao Ciclo Formativo de Cociña e Gastronomía, tomado como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía necesario

para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Asociado á unidade de competencia: UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos

procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribue ao PIB da nosa Comunidade, así como a creación de emprego, é evidente, a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. Tamén compre ter en conta o siginificativo cambio nos hábitos e estilos de vida da poboación, nestes dous últimos anos marcados polas restriccións e normas derivas da pandemia covid-19 así como a ruptura de transmisión de coñecementos no eido da cociña, sen descuidar as actuais tendencias do mercado, nas que se estanca o crecemento de restaurantes tradicionais, de vangarda e "de autor" revertindo nunha grande expansión de empresas de restauración colectiva modernas ou "neorestauración" que abranguen unha ampla gama de conceptos, nas que demandan profesionais que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas de dirección, comercialización, organización e produción de servizo. Tendo en conta o avance tecnolóxico que favoreceu: nova maquinaria, ferramentas e produtos, ós cales adaptarse, e que serán de grande axuda (programas informáticos, de xestión....) no desenrrolo do traballo e consecución de obxetivos. As ensinanzas deste ciclo, e específicamente deste módulo, centraránse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de catácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Debemos ter en conta, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos, situacións que xa ímos a ter no desenvolvemento deste módulo ao ter dous servizos semanais, un deles de comedor escolar.

A actividade do centro educativo y especialmente este módulo, pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, adaptandose á realidade das distintas ofertas de restauración actual.

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

Así o alumnado deberá diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, reflexionar e rectificar para correxir os resultados negativos de todo o proceso.

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes: Cociñeiro/a de calquera tipo de establecemento e/ou aloxamento. Xefe de partida. Empregado do departamento de economato e adega de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas(hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.) Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización dos sistemas produtivos na restauración	Estudar e coñecer os distintos sistemas produtivos en cociña e as necesidades e distribución de espazos, equipos e útiles para a produción culinaria segundo o sistema produtivo empregado.	25	8
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.	A tradición culinaria española, e a súa evolución, factores implicados (orografía, recursos, clima, influencias históricas, costumes e tradicións). As diferentes rexións gastronómicas e cociñas autonómicas. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	40	11
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	Principais características da cociña internacional. Cociñas do mundo. Cociña europea, asiática, americana, africana e de Oceanía.	40	11
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	Coñecemento das tecnoloxías culinarias avanzadas e elaboración de pratos combinando estas técnicas. As texturas na cociña e coccións a baixa temperatura.	40	11
5	Estudo da historia e evolución da cociña occidental e influencias orientais.	A historia da cociña. Movementos gastronómicos (Nouvelle cuisine, cociña moderna, cociña de produto, cociña de mercado, cociña de autor, cociña creativa, deconstrución, cociña fusión).	20	6
6	Estudo das transformacións fisico-químicas dos alimentos polo frio, calor e outros métodos.	Composición química dos alimentos e principais transformacións: enranciamento e hidroxenación dos lípidos, caramelización e reacción de Maillard, pardeamento enzimático, desnaturalización das proteínas).	35	10
7	Nutrición e dietética. Nocións básicas na producción culinaria.	Estudo das propiedades nutritivas dos alimentos, necesidades nutricionais e enerxéticas e tipos de dietas. As principais alerxias e intolerancias alimentarias	30	9
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias especificas.	Produción de elaboracións culinarias específicas para persoas con necesidades alimentarias específicas (alerxias e intolerancias alimentarias, baixos en calorías, sen glute, dieta branda, líquida, astrinxente).	30	9
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	Estudo das costumes gastronómicas e produtos autóctonos de Galicia e elaboración de produtos culinarios tradicionais ou clásicos e da dieta Atlántica. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	35	10
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	Estudo da historia e da cociña galega, autores literatura gastronomica galega, movementos culinarios e tendencias actuais	15	4
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual. Novas tendencias.	Coñecemento e elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.	40	11

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización dos sistemas produtivos na restauración	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Ámbitos da produción culinaria: descrición e análise.
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Estudo da historia e evolución da cociña occidental e influencias orientais.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticos finais do produto (forma, cor, etc.).

4.5.e) Contidos

Contidos
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas. Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Estudo das transformacións fisico-químicas dos alimentos polo frio, calor e outros métodos.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas. Procedementos de execución dos produtos culinarios. Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Nutrición e dietética. Nocións básicas na producción culinaria.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.

4.7.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias. Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos. Dietas tipo: descrición e caracterización.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias especificas.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.8.e) Contidos

Contidos
Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas. Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

4.9.e) Contidos

Contidos
Rasgos más destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes más destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboración culinarias que vienen resultando más viables.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

4.10.e) Contidos

Contidos
Rasgos más destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes más destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboración culinarias que vienen resultando más viables. Cocina gallega de mercado: productos, platos y tratamientos culinarios y de presentación más relevantes. Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboraciones más significativas y valores gastronómicos.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual. Novas tendencias.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

4.11.e) Contidos

Contidos
Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.
Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con más potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.
Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboraciones culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.
Elaboración de productos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES

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

UD 1 Organización dos sistemas produtivos na restauración

CA1.1 - Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.

CA1.3 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 - Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 - Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 - Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.

UD 2 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.
CA2.1 - Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 - Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 - Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 - Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.

UD 3 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.
CA2.6 - Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 - Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

UD 4 Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria
CA3.1 - Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.3 - Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 - Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.

UD 5 Estudo da historia e evolución da cociña.
CA3.5 - Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 - Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.

UD 6 Estudo das transformacións fisico-químicas dos alimentos.
CA3.9 - Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 - Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

UD 7 Nutrición e dietética.
CA4.1 - Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 - Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.

UD 8 Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias especificas.
CA4.4 - Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.5 - Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.6 - Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

UD 9 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.
CA1.3 - Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 - Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 - Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

UD 10 Estudo da historia e da evolución da cociña galega.
CA1.3 - Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 - Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 - Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

UD 11 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.
CA1.3 - Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 - Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 - Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

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

Os criterios de cualificación contemplados na programación aplicando as porcentaxes relativas ás CA¿s sobre a lista de cotexo, táboa de observación e probas escritas e prácticas, que se aplicarán como recurso para a avaliación deste módulo serían aproximadamente de:

35%. Probas escritas

50%.Táboas de observación

15%. Listas de cotexo

PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse un mínimo de dúas probas escritas trimestrais e uha proba práctica.

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

Para acadar a avaliación positiva deberáse obter unha puntuación minima de 5 puntos como resultado da suma das do resultado das CA¿s de cada unha das unidades didácticas

No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa proba sería a nota media.

Teráse en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no taller de cociña, elaboración correcta de pedidos, posta a punto de útiles e maquinarias, correcta mise en place, desbarasado e limpeza (táboa de observación). Tamén se observará o caderno de prácticas do alumnado e as fichas técnicas dos pratos. Realizaranse 2 probas prácticas semellantes ás realizadas no traballo diario no taller, para observar en casos concretos o desenvolvemento do traballo individual cun tempo limitado. Servirá de axuda para a obtención desta puntuación as fichas de seguimento do traballo no taller, que cubre o profesor sobre cada alumno/a.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

Como exemplo:

a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

Débese deseñar un plan individualizado de recuperación, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao

particular.

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos.

-Elaboración de traballos sobre coccións en elementos húmidos, graxos e mixtos, incluíndo exemplos.

-Realizar pedidos e fichas técnicas de elaboracións básicas de carnes, ovos, aves, peixes, mariscos, cremas, arroces, etc, e necesidades nutricionais variadas.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo sobre todo naqueles puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais a lo menos unha sesión semanal, para a resolución de dúbidas,

corrección de exercicios e realización de probas.

2. Elaboración de 2 preparacións a partir das materias primas facilitadas: lombo de porco, cebola, allo, aceite de oliva, viño branco, arroz, fondo branco, cabaciña, pementos de padrón, cenoria, xudías, chourizo, patacas. (6 puntos)

3. Elabora o pedido ao economato e a ficha técnica para 1 ración e confecciona os seguintes pratos. (10 puntos):

- Pescada á prancha con velouté de peixe e arroz pilaf.
- Xamón Cocido á Villeroi con puré de pataca e outra gornición de alloporro.

Ingredientes dispoñibles: Pescada, xamón cocido, aceite, auga, viño branco manteiga, arroz, fariña, leite, tona, allo, alloporro, patacas, ovo, pan raiado, vinagre, limón, cebola tenra, cenoria, espinaca, col de bruxelas, loureiro, sal, pementa.

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

Cando se perda o dereito a ser avaliado continuamente, (segundo o 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) o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

+ Proba escrita convencional (desenvolvemento de diversos temas), na que se avaliará a adquisición dos contidos tratados no módulo.
+ Realización de proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no curso.

Exemplo de proba escrita convencional:

1.-Realiza o diagrama de fluxo, identificando os perigos biolóxicos e establecendo medidas preventivas ou correctoras na elaboración dos pratos (4 puntos):

-Carpaccio de Rape

-Galantina de pato salvaxe.

2.-Escribe as partes da división da canal de ovino, e as principais pezas con denominación propia. (2 puntos)

3.-Define os seguintes termos: Alimentos de 4ª gama, perigo, risco, nutrición, lípido, rexeneración, relevé, desglasar, produto de limpeza deterxente e produto de limpeza desinfectante. (2 puntos)

4.-Elabora o pedido ó economato e a ficha técnica para un escabeche de troita para 4 persoas (10 puntos):

5.- Realiza o esquema dos produtos con Indicación Xeográfica Protexida de Galicia (2 puntos)

Exemplo dunha proba práctica:

1. Ficha técnica e posterior elaboración de un salmón mariñado. (4 puntos)

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

Realizarase un seguimento ó longo do curso académico, ó mesmo tempo que se realiza a práctica docente, comezando polas 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 obterase información a través de cuestionarios periódicos realizados co alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen si se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Partirase dunha avaliación inicial para situar o nivel de coñecementos e capacidades de cada alumno/a e do grupo, e detectar os posibles problemas de aprendizaxe. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario inicial onde figurarán: nivel de estudos realizados, interese ou motivacións na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes. Tamén se incluirán cuestións específicas sobre os contidos dos módulos de 1º ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

Conforme se establece no artigo 13 da Orde do 16 de xullo de 2002, a adaptación curricular que sexa necesario realizar cando un alumno ou alumna non responda globalmente ós obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.

Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.

Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Prestarase unha especial atención os temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

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 ós 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: Fomentarase o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro e outras actividades específias como charlas ou clases maxistrais impartidas por especialistas; algúns
exemplos son:

Semanas xornadas gastronómicas, neste caso asistencia ao forum gastronómico de A Coruña o 26 de setembro.

Presentación de produtos, principalmente aquelas novidades que nos podan presentar proveedores.

Presentación de equipos, novidades no sector.

Participación en concursos internos e doutros centros ou relacionados co sector da hostalería, por exemplo o memorial interno.

Conferencias e charlas especializadas, dependerá da dipñibilidade dos poñentes.

Cursos monográficos, principalmente impartidos por profesionais do sector.