# 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 de adultos |

### 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 | 2 | 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.<br><br>Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.<br><br>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 Expuxose 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.

¿ CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

¿ CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector 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. Esté 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0049 | Formación e orientación laboral | 2024/2025 | 3 | 107 | 107 |
| MP0049_12 | Prevención de riscos laborais | 2024/2025 | 3 | 45 | 45 |
| MP0049_22 | Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego | 2024/2025 | 3 | 62 | 62 |

(*) 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 Decreto polo que se regula o ciclo é o 28/2008, do 205 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.

O Centro encóntrase enmarcado no seguinte ámbito:

Xeográfico: O municipio de Pontedeume ocupa a beira meridional da ría de Ares formada polo río Eume. Forma parte da comarca do Eume xunto con outros municipios como é Monfero, Capela, As Pontes e Cabanas.

As infraestructuras de comunicación son bastante densas, destacando: a nacional 651 de Ferrol a Betanzos, e a autoestrada do Atlántico. Ademais temos outras estradas secundarias como a LC 152 Cabanas - As Pontes, Pontedeume - Miño pola costa e outras secundarias de carácter local.

Habemos falar tamén do ferrocarril, onde Pontedeume está situado na liña Betanzos -Ferrol.

O municipio de Pontedeume está situado no golfo Ártabro e podemos distinguir dúas áreas xeográficas.

Unha é a relativamente ampla veiga que se forma no fondo da ría, onde están as parroquias de Ombre, Nogueirosa, 0 Vilar e a mesma vila. Unha pequena serra, formada polas estribacións da Serra da Loba, cerra o val polo sur, coas súas máximas alturas no monte Queimado (403 metros), Allegue (411 metros) e Castrelo (329 metros).

Outra zona é a estreita franxa costeira que se abre hacia a boca da ría ó pe do monte Breamo, onde están as parroquias de Centroña e Boebre.

A costa e xeralmente abrupta e alta, coa praia de Ber como accidente máis significativo.

A parroquia de Andrade é a única que non se encontra dentro desta división, e a máis interior e alongada da costa.

A poboación alcanza os 8.881 habitantes, cunha densidade de 292 habitantes por quilómetro cadrado. A principal concentración se da na vila, con 4.607 habitantes; o resto se atopa diseminado polos 29,5 kilómetros cadrados da superficie do municipio.

Socioeconómico: Algo máis da metade da súa poboación activa traballa no sector terciario, no porto, o comercio, os servicios persoais e recreativos, hostalería, ensinanza, administración pública, finanzas e transporte interior, en termos porcentuais é o 52,4% do total. Na súa rama industrial, á que se dedica o 31,3% dos activos, destacan as actividades derivadas dos productos primarios, madeira e láctea, así como as de artes gráficas. Na construcción emprégase o 10% da poboación ocupada do municipio.

A agricultura xa non ocupa unha importante posición no municipio, so o 4,8% da ocupación.

Desenvólvese basicamente no grupo familiar, cunha dedicación de tempo parcial. A gandería apenas é importante. A actividade pesqueira e marisqueira é case residual ocupando moi poucas persoas na actualidade.

Cultural: O grao de cualificación profesional aumentou considerablemente. Case o 30% do total da poboación ocupada son traballadores cualificados na industria

Laboral: Do análise da poboación ocupada segundo situación socioprofesional extraese que o grupo abertamente maioritario é o dos asalariados, o 76%. Do que un 55,5% son asalariados fixos e o 25,5% restante, eventuais.

En Pontedeume pusoxe en marcha un Parque Empresarial con dúas importantes empresas xa instaladas e unha capacidade de ampliación do solo ata as 800 Has. Este dispositivo permítelle desenvolver as ofertas do seu tecido productivo.

O sector da Cociña é un nicho de mercado dentro da economía actual. A situación sociocultural actual fai que sexa un dos sectores nos que as perspectivas de emprego son optimistas.

O módulo de FOL contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laborálmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector produtivo.

As unidades relativas ao mesmo serían as seguintes:
UD 1. Seguridade e saúde na empresa.
UD 2. A avaliación de riscos profesionais.
UD 3. Planificación de prevención de riscos
UD 4. Medidas de prevención e protección.
UD 5. O dereito do traballo e a representación.
UD 6. Características do contrato: modificación, suspensión e extinción
UD 7. O recibo dos salarios, a seguridade social e as súas prestacións
UD 8. Os equipos de traballo e a xestión do conflito
UD 9. Proxecto profesional e procura de emprego

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

o) Analizar e utilizar os recursos e oportunidades de aprendizaxe relacionados coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector e as tecnoloxías da información e a comunicación, para manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.
p) Desenvolver a creatividade e o espírito de innovación para responder aos retos que se presentan nos procesos e na organización do traballo e da vida persoal.
q) Tomar decisións de forma fundamentada, analizando as variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito e aceptando os riscos e a posibilidade de equivocación nas mesmas, para afrontar e resolver distintas situacións, problemas ou continxencias.
r) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e coordinación de equipos de traballo.
s) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación, adaptándose aos contidos que se van a transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
t) Evaluar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, propoñendo e aplicando medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos de traballo, para garantir contornas seguras.
u) Identificar e propoñer as accións profesionais necesarias, para dar resposta á accesibilidad universal e ao «deseño para todos».
v) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e actividades realizados no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.
w) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora, empresarial e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
x) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar como cidadán democrático.

Ademáis, co estudo do módulo, o alumnado acadará as seguintes competencias do título:

l) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos á súa contorna profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

m) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.

n) Organizar e coordinar equipos de traballo con responsabilidade, supervisando o desenvolvemento do mesmo, mantendo relacións fluídas e asumindo o liderado, así como aportando solucións aos conflitos grupales que se presenten.

ñ) Comunicarse cos seus iguais, superiores, clientes e persoas baixo a súa responsabilidade, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información ou coñecementos adecuados e respectando a autonomía e competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

ou) Xerar contornas seguras no desenvolvemento do seu traballo e o do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

p) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidad universal e de «deseño para todos», nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

q) Realizar a xestión básica para a creación e funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido da responsabilidade social.

r) Exercer os seus dereitos e cumprir coas obrigacións derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As liñas de actuación no proceso de ensino-aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- O manexo das fontes de información sobre o sistema educativo e laboral, en especial no referente ás empresas.
- A realización de probas de orientación e dinámicas sobre a propia personalidade e o desenvolvemento das habilidades sociais.
- A preparación e realización de modelos de curriculum vitae (CV) e entrevistas de traballo.
- Identificación da normativa laboral que afecta aos traballadores do sector, manexo dos contratos máis comúnmente utilizados, lectura comprensiva dos convenios colectivos de aplicación.
- A cumplimentación de recibos de salario de diferentes características e outros documentos relacionados.
- A análise da Lei de Prevención de Riscos Laborais, que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no seu sector produtivo, e que lle permita colaborar na definición dun plan de prevención para unha pequena empresa, así como na elaboración das medidas necesarias para a súa posta en funcionamento.

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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Seguridade e saúde na empresa | Tratarase a necesidade de recoñecer a importancia do cumprimento das normas de saúde e seguridade, a relación entre traballo e saúde e os dereitos e deberes preventivos. | 10 | 11 |

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 2 | A avaliación de riscos profesionais. | Abordarase a transcendencia social que ten a prevención. Coñeceremos os factores de risco máis comúns no ámbito laboral e o xeito de evitalos. | 13 | 11 |
| 3 | Planificación e prevención de riscos | Analizaranse o plan de prevención e a posta en marcha, así como os dereitos e deberes, as responsabilidades e sancións. | 12 | 11 |
| 4 | Medidas de prevención e protección. | Aprenderanse as diferentes medidas preventivas tanto colectivas como individuais (EPIs), a sinalización e as técnicas de primeiros auxilios. Estudarase como funciona un plan de emerxencia. | 10 | 11 |
| 5 | O dereito do traballo e a representación. | Tratarase a importancia do dereito do traballo, analizando as obrigas e dereitos dos traballadores. Dando especial importancia o dereitos de representación, sindicalización, negociación e resolución de conflitos colectivos. | 14 | 12 |
| 6 | Características do contrato: modificación, suspensión e extinción | Distinguiranse os elementos do contrato e os tipos; coñeceranse as diferenzas entre modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo e as súas consecuencias | 12 | 11 |
| 7 | O recibo de salarios, a seguridade social e as súas prestacións | Resolveranse recibos de salarios mediante o estudo dos seus elementos tendo en conta as aportacións a Seguridade Social. Estudaranse as coberturas sociais no campo de aplicación do réxime xeral e as prestacións contributivas. | 16 | 11 |
| 8 | Os equipos de traballo e a xestión do conflito | Valorarase a importancia do traballo en equipo neste sector, xunto cunha boa comunicación e resolución de conflitos. | 8 | 11 |
| 9 | Proxecto profesional e procura de emprego | Investigaranse as saídas profesionais, competencias, obxectivos do título para acadar unha carreira profesional. Analizaranse as posibilidades de traballo coa titulación acadada. | 12 | 11 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | Seguridade e saúde na empresa | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora. |
| CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.3 Aprecíouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais. |
| CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente. |
| CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores. |
| CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración. |
| CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais. |

## 4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde. |
| Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral. |
| Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais. |
| Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral. |
| Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos. |

## 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 2 | A avaliación de riscos profesionais. | 13 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles. |
| CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA2.4 Identificáronse as situacións de risco más habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título. |

### 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais. |
| Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados. |
| Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados. |
| Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración. |

### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 3 | Planificación e prevención de riscos | 12 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa. |
| CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais. |
| CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos. |
| CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais. |
| CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia. |
| CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén. |
| CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título. |

### 4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades. |
| Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais. |
| Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos. |
| Planificación da prevención na empresa. |
| Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo. |
| Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector. |
| Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención. |

### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Medidas de prevención e protección. | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. | 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 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse. |
| CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos. |
| CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas. |
| CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia. |
| CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade. |
| CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias. |

### 4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Medidas de prevención e protección individual e colectiva.<br><br>Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.<br><br>Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.<br><br>Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios. |

## 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 5 | O dereito do traballo e a representación. | 14 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo. |
| CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais. |
| CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral. |
| CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa. |
| CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución. |

## 4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Representación das persoas traballadoras na empresa. |
| Conflitos colectivos. |
| Dereito do traballo. |
| Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais. |
| Análise da relación laboral individual. |

| Contidos |
|---|
| Dereitos e deberes derivados da relación laboral. |

## 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 6 | Características do contrato: modificación, suspensión e extinción | 12 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo. |
| CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos. |
| CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres. |
| CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral. |
| CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo. |

### 4.6.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| 0Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc. |
| Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo. |
| Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais. |
| Novos contornos de organización do traballo. |
| A conciliación da vida personal e familiar |
| Igualdade de xénero no ámbito laboral |
| Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación. |

### 4.7.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 7 | O recibo de salarios, a seguridade social e as súas prestacións | 16 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. | NO |
| RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como piar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía. |
| CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social. |
| CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa. |
| CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos. |
| CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico. |

## 4.7.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| O recibo de salarios |
| A Seguridade Social como piar do estado social. |
| Estrutura do sistema de Seguridade Social. |
| Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social. |
| Protección por desemprego. |
| Prestacións contributivas da Seguridade Social. |

## 4.8.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 8 | Os equipos de traballo  e a xestión do conflito | 8 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. | SI |

## 4.8.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 equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual. |
| CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces. |
| CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo. |
| CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas. |
| CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo. |
| CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo. |
| CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros. |

## 4.8.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Diferenciación entre grupo e equipo de traballo. |
| Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización. |
| Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen. |
| Dinámicas de grupo. |
| Equipos de traballo eficaces e eficientes. |
| Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade. |
| Conflito: características, tipos, causas e etapas. |
| Técnicas para a resolución ou a superación do conflito. |

### 4.9.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 9 | Proxecto profesional e procura de emprego | 12 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais. |
| CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo. |
| CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea. |
| CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo. |
| CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral. |
| CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego. |
| CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título. |

### 4.9.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais. |
| Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa. |
| Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía. |
| Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía. |
| Proceso de toma de decisións. |
| Proceso de procura de emprego no sector de actividade. |
| Técnicas e instrumentos de procura de emprego. |

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

Consideraranse mínimos esixibles e como consecuencia será necesaria a evaluación positiva das tarefas ou probas asociadas os mesmos como requisito para superar o módulo os seguintes:

¿ CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
¿ CA1.2 - Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
¿ CA1.4 - Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
¿ CA1.7 - Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
¿ CA2.1 - Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
¿ CA2.2 - Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
¿ CA2.3 - Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
¿ CA2.4 - Identificáronse as situacións de risco más habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
¿ CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
¿ CA3.1 - Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

¿ CA3.2 - Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

¿ CA3.3 - Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

¿ CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

¿ CA4.2 - Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

¿ CA4.4 - Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.

¿ CA4.6 - Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

¿ CA2.1 - Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

¿ CA2.3 - Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

¿ CA2.4 - Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

¿ CA2.6 - Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.

¿ CA2.9 - Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

¿ CA2.5 - Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

¿ CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

¿ CA3.3 - Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

¿ CA3.4 - Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

¿ CA3.5 - Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

¿ CA4.1 - Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.

¿ CA4.5 - Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.

¿ CA4.6 - Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.

¿ CA4.7 - Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.

¿ CA4.8 - Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

En canto o desglose da nota do módulo esta quedará dividida nun 60% para as probas escritas que se realicen o longo da evaluación ou curso podendo conter as mesmas preguntas tipo test, preguntas curtas ou supostos prácticos. O 40% restante da nota quedará reservado para as tarefas de aula.

## 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 das tarefas de aula, poderase pedir a repetición das mesmas así como a realización de outras similares para acadar os contidos asociados as mesmas. Se se trata das probas escritas farase a recuperación das mesmas.

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo o longo do curso. 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 co 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 FOL 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:

*Educación ambiental. Relacionada col bloque de saude laboral, concretamente co tema de Factores de Riscos.

* Educación para a igualdade de oportunidades. Sendo o dereito a igualdade un dereito fundamental e constitucional.

* Educación Moral e Cívica. Relacionada cos deberes que presiden a relación laboral

* Educación para a Paz, non violencia e cooperación concretamente no tema de equipos de traballo onde se expoñen diversas estratexias para a toma de decisións.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Os alumnos poderán participar nos diferentes cursos, talleres ou actividades qeu organicen os profesores. 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.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio.
-Actividades de conmemoración de días relevantes e relacionados co módulo como o día do traballador.

Dentro das actividades extraescolares poderanse incluir:
-As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional
-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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0045 | Ofertas gastronómicas | 2024/2025 | 3 | 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 pastelaría 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0026 | Procesos básicos de pastelaría e repostaría | 2024/2025 | 9 | 240 | 240 |

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

### Profesorado responsable

| | |
|---|---|
| **Profesorado asignado ao módulo** | DAMIÁN ALONSO MARTÍNEZ,LUCÍA CASAL MARTÍNEZ (Subst.) |
| **Outro profesorado** | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación corresponde ó módulo ¿Procesos básicos de pastelaría e repostaría¿ pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadaría, Repostaría e Confeitaría da Familia Profesional de Industrias Alimentarias.Ten como referente o Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.
O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.
Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en obradoiros artesanais ou semiindustriais que elaboren produtos de panadaría, pastelaría e confeitaría, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de panadaría, pastelaría.

## 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 | Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelaría, repostaría e confeitaría. | Posta a punto dos equipamentos de elaboración de pastelaría e confeitaría, e recoñecemento dos dispositivos e do seu funcionamento. | 10 | 5 |
| 2 | Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións. | Obtención de masas( folladas, batidas ou esponxadas, escaldadas, quebradas) e pastas secas( pastas de corte, pastas de crema, pastas de manga rizada e lisas..)outras masas (de pizza,pans especiais). | 100 | 45 |
| 3 | Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións. | Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Elaboración de cubertas e de preparados a base de froitas. Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Elaboración e conservación de xaropes, conservación. | 100 | 40 |
| 4 | Decoración de produtos de pastelaría e repostaría. | Decoración de produtos en pastelaría e repostaría . Manexo do enxoval de acabamento. Aplicación das técnicas básicas de acabamento. Experimentación e avaliación de combinacións. | 30 | 10 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelaría, repostaría e confeitaría. | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelaría e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar. |
| CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos. |
| CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza. |
| CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel. |
| CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso. |
| CA1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras. |
| CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas. |
| CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas. |
| CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. |

### 4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.<br><br>Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento. |

### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 2 | Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións. | 100 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.). |
| CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas. |
| CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelaría e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos. |
| CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. |
| CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. |
| CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar. |
| CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias. |
| CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). |
| CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración. |
| CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados. |
| CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.). |
| CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias. |
| CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento. |
| CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación). |
| CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino. |
| CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas. |
| CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. |

## 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas. |
| 0Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelaría. |
| Función das materias primas. |
| Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteleira. Aplicación doutras técnicas básicas. |
| Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cornetes, ferraduras, |

| Contidos |
|---|
| Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer |
| Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros. |
| Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.) |
| Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucuruchos, etc. Pastas de manga rizadas e lisas. |
| Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc. |

## 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 3 | Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións. | 100 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións. |
| CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc. |
| CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto. |
| CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente. |
| CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar. |
| CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc. |
| CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes. |
| CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. |
| CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración. |
| CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. |
| CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. |

## 4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteleira; xema pasteleira. Cremas de améndoas, de requeixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan |
| Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec |
| Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de améndoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características. |
| Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación. |
| Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións. |

## 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Decoración de produtos de pastelaría e repostaría. | 30 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos. | 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 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso. |
| CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto. |
| CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría. |
| CA4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal. |
| CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos. |
| CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración. |
| CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. |
| CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso. |

### 4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Decoración de produtos en pastelaría e repostaría. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.<br><br>Manexo do enxoval de acabamento: cartucho, aerógrafo, etc. |

| Contidos |
| --- |
| Aplicación das técnicas básicas de acabamento: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas. |
| Experimentación e avaliación de combinacións. |

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

Os mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva serán:

CA1.1 - Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar. 11%

CA1.2 - Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos. 12 %

CA1.3 - Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza. 5%

CA1.4 - Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos. 6%

CA1.5 - Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel. 5%

CA1.8 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas. 5%

CA1.9 - Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas. 6%

CA1.10 - Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas. 6%

CA1.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. 6 %

CA1.13 - Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.15%

CA2.1 - Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.). 4 %

CA2.3 - Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelaría e repostaría, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos. 5%

CA2.4 - Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 5%

CA2.5 - Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente. 5%

CA2.6 - Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar. 5%

CA2.7 - Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias. 5%

CA2.8 - Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias. 5%

CA2.9 - Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez). 4%

CA2.10 - Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración. 5%

CA2.12 - Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.). 4%

CA2.13 - Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias. 4%

CA2.14 - Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento. 5%

CA2.15 - Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación). 6%

CA2.16 - Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino. 4%

CA2.18 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. 5%

CA3.2 - Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc. 7%

CA3.3 - Interpretouse a formulación de cada produto. 10%

CA3.6 - Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso. 7%

CA3.7 - Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc. 7%

CA3.8 - Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes. 7%

CA3.9 - Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración. 7%

CA3.10 - Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración. 7%

CA3.11 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 6%

CA3.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. 6%

CA4.1 - Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso. 18%

CA4.2 - Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto. 17%

CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría. 8%

CA4.5 - Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos. 9%

CA4.7 - Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración. 8%

CA4.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.8%

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluir, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada una das UDs para este tipo de Instrumento de Avaliación. A proba escrita realizaráse na aula virtual, agrupando varias UD por trimestre. Esta proba terá un peso do 30%.

-Táboas de Observación sobre proba de producto, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de Avalición. Esta proba terá un peso do 60%.

-Rubrica de corrección sobre un traballo de investigación con caracter trimestral. Este traballo de investigación terá unpeso do 10%.

ROCEDEMENTOS XERAIS

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

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

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

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

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

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

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

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe baseados naqueles criterios de avaliación non acadados e segundo as ferrramentas establecidas para cada criterio.

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

Para os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua por ter faltado presencialmente máis dun 10% do total das horas do módulo terán que realizar unhas probas que incluirán tódolos contidos do módulo. Consistirá nunha proba escrita e probas prácticas. A cualificación será dun 50% para a proba escrita e un 50% para a proba práctica.

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

Realizarase un seguimento periódico da programación valorando a organizacións das tarefas e actividades, a coordinación con outros módulos, o grao de atención do alumnado e a evolución do mesmo na adquisicións das competencias do módulo.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Farase unha avaliación inicial que permita adecuar a metodoloxía e probas as necesidades do grupo,  así coma as dificultades detectadas nun principio. Realizaranse test ou preguntas curtas para constatar os

coñecementos previos, así como actividades de realización moi sinxelas para ver as habilidades e destrezas iniciais, e rexistranrase as características xerais do grupo.

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

Tomaranse tódalas medidas oportunas para poder adaptarse ó alumnado que así o requira, facendo as adaptacións metodolóxicas pertinentes.
No caso de alumnado con necesidades educativas especiais comunicarase a persoa responsable de orientación a situación para que realice unha valoración de se procede aplicar unha flexibilización curricular.

## 9. Aspectos transversais

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

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

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

# 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0048 | Produtos culinarios | 2024/2025 | 10 | 350 | 350 |
| MP0048_12 | Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais | 2024/2025 | 10 | 240 | 240 |
| MP0048_22 | Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias | 2024/2025 | 10 | 110 | 110 |

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

### Profesorado responsable

| | |
|---|---|
| **Profesorado asignado ao módulo** | DAMIÁN ALONSO MARTÍNEZ,LUCÍA CASAL MARTÍNEZ (Subst.) |
| **Outro profesorado** | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A elaboración e redacción desta programación didáctica e seguindo o Decreto de curriculo 218/2008 e Decreto 38/2010

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

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

Cociñeiro/a.

Xefe/a de partida.

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

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

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

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

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

## 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. | 28 | 10 |
| 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. | 30 | 14 |
| 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 | 12 |
| 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 | 14 |
| 5 | Estudo da historia e evolución da cociña. | A historia da cociña. Movementos gastronómicos (Nouvelle cuisine, cociña moderna, cociña de produto, cociña de mercado, cociña de autor, cociña creativa, deconstrución, cociña fusión). | 24 | 6 |
| 6 | Estudo das transformacións fisico-químicas dos alimentos. | Composición química dos alimentos e principais transformacións: enranciamento e hidroxenación dos lípidos, caramelización e reacción de Maillard, pardeamento enzimático, desnaturalización das proteínas). | 18 | 5 |

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Nutrición e dietética. | Estudo das propiedades nutritivas dos alimentos, necesidades nutricionais e enerxéticas e tipos de dietas. As principais alerxias e intolerancias alimentarias | 20 | 4 |
| 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). | 40 | 4 |
| 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. | 40 | 11 |
| 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 | 30 | 2 |
| 11 | Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual. | Coñecemento e elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras. | 40 | 18 |

## 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 | 28 |

### 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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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.<br><br>Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.<br><br>Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.<br><br>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. | 30 |

## 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.<br><br>Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.<br><br>Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.<br><br>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. | 24 |

### 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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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.<br><br>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. | 18 |

### 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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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.<br><br>Procedementos de execución dos produtos culinarios.<br><br>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. | 20 |

### 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.<br><br>Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.<br><br>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. | 40 |

### 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. |

| Contidos |
|---|
| 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. | 40 |

## 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. | 30 |

## 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.<br><br>Cocina gallega de mercado: productos, platos y tratamientos culinarios y de presentación más relevantes.<br><br>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. | 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

Para iso en cada trimestre se realizarán duas probas:

-Proba escrita de coñecementos, esta realizarase na aula virtual do centro e para a elaboración da mesma teranse en conta os CA asociados a proba escrita. Esta proba terá un peso do 40%.

Proba de producto, esta realizarase na aula- taller , para a cual usase unha rubrica de corrección tendo en conta os CA asociados a taboa de observación ou lista de cotexo; esta proba terá un peso do 60%

Desglosanse os CA , coas probas asociadas:

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

Proba escrita 15%

CA1.3 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc

Taboa de observación 10%

CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.

Taboa de observación 10%

CA1.6 - Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.

Lista de cotexo 15%

CA1.7 - Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

Lista de cotexo 15%

CA1.9 - Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica

Lista de cotexo 10%

CA1.10 - Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Taboa de observación 10%

CA2.1 - Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais Taboa de observación 20%

CA2.2 - Relacionouse cada técnica coas características do produto final.

Taboa de observación 20%

CA2.4 - Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.

Lista de cotexo 30%

CA2.5 - Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Lista de cotexo 20%

CA2.6 - Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.

Lista de cotexo 25%

CA2.7 - Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.

Lista de cotexo 35%

CA2.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

Lista de cotexo 25%

CA3.1 - Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.

Proba escrita 25%

CA3.3 - Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.

Lista de cotexo 35%

CA3.4 - Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.

Lista de cotexo 25%

CA3.5 - Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.

Lista de cotexo 25%

CA3.6 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Lista de cotexo 25%

CA3.7 - Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.

Lista de cotexo 35%

CA3.9 - Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.

Proba escrita 25%

CA3.10 - Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.

Proba escrita 25%

CA3.11 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

Lista de cotexo 35%

CA4.1 - Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.

Proba escrita 45%

CA4.2 - Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos

Lista de cotexo 40%

CA4.4 - Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.

Proba escrita 25%

CA4.5 - Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos

Lista de cotexo 35%

CA4.6 - Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

Proba escrita 25%

CA1.3 - Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.

Proba escrita 20%

CA1.4 - Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.

Lista de cotexo 30%

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.

Lista de cotexo 30%

## 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.

### 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.

## 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.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

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

# 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0046 | Preelaboración e conservación de alimentos | 2024/2025 | 8 | 240 | 240 |

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

### Profesorado responsable

| | |
|---|---|
| **Profesorado asignado ao módulo** | JOSEFA GARABANA GARCÍA |
| **Outro profesorado** | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

En canto ao contexto socio-productivo, o centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a producción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

A actividade do centro educativo pretende simular un proceso productivo, servizo de cociña e comedor real no que se fan prácticas de servizo con diferentes tipos de oferta adaptadas á realidade do sector produtivo có obxetivo de formar ó alumnado según a demanda que require o mercado laboral local, nacional e internacional.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordeadas e secuenciadas de xeito que se poidan abordar simultáneamente 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 neste módulo diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, manipular, elaborar, reflexionar e autocorrexirse.

Na ensinanza do módulo aplicaremos técnicas tradicionais de manipulación, conservación e preelaboración do máis representativas, fomentando e experimentando alternativas baseadas nas novas tecnoloxías aplicadas en cociña, respetando e practicando as correctas medidas de hixene e seguridade establecidas na lexislación do noso oficio.

## 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 | Instalacións: maquinaria, batería, útiles e ferramenta | Preparar a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | 40 | 15 |
| 2 | Control e aprovisionamento das materias primas | Recibir materias primas, e distinguir as súas características organolépticas. Abastecerse de materias primas e analizar os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc. | 40 | 15 |
| 3 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos I (Hortalizas) | Preelaborar, conservar e rexenerar cada materia prima segundo as súas características particulares. | 40 | 15 |
| 4 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos II ( Pastas, ovos, arroces, legumes e outras MP) | Preelaborar, conservar e rexenerar cada materia prima segundo as súas características particulares. | 40 | 15 |
| 5 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos III (Carnes) | Preelaborar, conservar e rexenerar cada materia prima segundo as súas características particulares. | 40 | 20 |
| 6 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos IV (peixes e mariscos) | Preelaborar, conservar e rexenerar cada materia prima segundo as súas características particulares. | 40 | 20 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | Instalacións: maquinaria, batería, útiles e ferramenta | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria. |
| CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas. |
| CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.3.1 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado. |
| CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |

### 4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Descrición e clasificación. |

| Contidos |
|---|
| Colocación e distribución.<br><br>Procedementos de uso, aplicacións e mantemento. |

### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 2 | Control e aprovisionamento das materias primas | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións. | SI |
| RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.1 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos. |
| CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características. |
| CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto. |
| CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado. |
| CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido. |
| CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados. |
| CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade. |
| CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza. |
| CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión. |
| CA2.2 Interpretouse a información. |
| CA2.3 Cubriuse a folla de solicitude ou o dispositivo dispoñible. |
| CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo. |
| CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido. |
| CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación. |
| CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas. |
| CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |

## 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia. |
| Provedores. Métodos de selección dos provedores axeitados. Competencia e comparación de provedores. |
| Economato e adega. Solicitude e recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Previsións, nivel de existencias e caducidade de produtos. |
| Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades. |

| Contidos |
|---|
| Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.<br><br>Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros. |

### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 3 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos I (Hortalizas) | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | NO |
| RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso. | NO |
| RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere. | NO |
| RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.3.2 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas. |
| CA4.1.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das Hortalizas. |
| CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. |
| CA4.2.1 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. Durante o estudio de Hortalizas. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. |
| CA4.3.1 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. Durante o estudio de Hortalizas. |
| CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.4.1 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.5.1 CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.6.1 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.7.1 CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.8.1 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.9.1 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior. |
| 0 CA4.10.1 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior |
| CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA4.11.1 Participouse no programa de mellora de calidade |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA4.12.1 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.1.1 Identificáronse as Hortalizas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.2.1 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.3.1 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.4.1 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA5.5.1 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas. |
| CA6.1.1 Determináronse os métodos de conservación das Hortalizas |
| CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.2.1 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.3.1 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.4.1 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.5.1 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.6.1 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |
| CA6.7.1 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |

## 4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña. |
| Cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Rendemento das materias primas. |
| Fases, procedementos e puntos clave na manipulación. |
| Tratamentos específicos para certas materias primas. |
| Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Tratamentos térmicos de preelaboración. |
| Descrición e análise das técnicas de rexeneración. |
| Procedementos de execución de técnicas. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas. |

| Contidos |
|---|
| Control de resultados. |
| Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación. |
| Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa. |
| Equipamentos asociados a cada método. |
| Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. |
| Procedementos intermedios de conservación. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. |
| Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo. |

## 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos II ( Pastas, ovos, arroces, legumes e outras MP) | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | NO |
| RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso. | NO |
| RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere. | NO |
| RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas. |
| CA4.1.2 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas de outras MP |
| CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. |
| CA4.2.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. Durante o estudio de outras MP. |
| CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. |
| CA4.3.2 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. Durante o estudio de outras MP |
| CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.4.2 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.5.2 CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.6.2 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.7.2 CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.8.2 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.9.2 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior. |
| 0 CA4.10.2 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior |
| CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA4.11.2 Participouse no programa de mellora de calidade |
| CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA4.12.2 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.1.2 Identificáronse outras materias primas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.2.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.3.2 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.4.2 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA5.5.2 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA6.1.2 Determináronse os métodos de conservación de outras materias primas. |
| CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.2.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.3.2 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.4.2 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.5.2 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.6.2 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |
| CA6.7.2 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |

## 4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña. |
| Cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Rendemento das materias primas. |
| Fases, procedementos e puntos clave na manipulación. |

| Contidos |
|---|
| Tratamentos específicos para certas materias primas. |
| Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Tratamentos térmicos de preelaboración. |
| Descrición e análise das técnicas de rexeneración. |
| Procedementos de execución de técnicas. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas. |
| Control de resultados. |
| Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación. |
| Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa. |
| Equipamentos asociados a cada método. |
| Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. |
| Procedementos intermedios de conservación. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. |
| Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo. |

## 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 5 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos III (Carnes) | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | NO |
| RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso. | NO |
| RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere. | NO |

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.3.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas. |
| CA4.1.3 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das Carnes |
| CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. |
| CA4.2.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. Durante o estudio de Carnes. |
| CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. |
| CA4.3.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.Durante o estudio de Carnes. |
| CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.4.3 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.5.3 CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.6.3 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.7.3 CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.8.3 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.9.3 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior. |
| 0 CA4.10.3 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior |
| CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.1.3 Identificáronse as carnes en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.2.3 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.3.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.4.3 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA5.5.3 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade. |
| CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |
| CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas. |
| CA6.1.3 Determináronse os métodos de conservación das carnes. |
| CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.2.3 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.3.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.4.3 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.5.3 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.6.3 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |
| CA6.7.3 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |

## 4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña. |
| Cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Rendemento das materias primas. |
| Fases, procedementos e puntos clave na manipulación. |
| Tratamentos específicos para certas materias primas. |
| Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Tratamentos térmicos de preelaboración. |
| Descrición e análise das técnicas de rexeneración. |
| Procedementos de execución de técnicas. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas. |
| Control de resultados. |
| Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación. |
| Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa. |
| Equipamentos asociados a cada método. |
| Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. |
| Procedementos intermedios de conservación. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. |
| Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo. |

## 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 6 | Preelaboración, conservación e rexeneración dos alimentos IV (peixes e mariscos) | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. | NO |
| RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso. | NO |
| RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere. | NO |
| RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.3.5 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos, Durante a preelaboración de Peixes e marisco |
| CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas. |
| CA4.1.4 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas dos Peixes e mariscos |
| CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. |
| CA4.2.4 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen. Durante o estudio de Peixes e mariscos. |
| CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. |
| CA4.3.4 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. Durante o estudio de Peixes e mariscos. |
| CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero. |
| CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.5.4 CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico. |
| CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.6.4 CA4.6 - Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas. |
| CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.7.4 CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica. |
| CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.8.4 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas. |
| CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.9.4 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen. |
| CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior. |
| 0 CA4.10.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior |
| CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.1.4 Identificáronse os peixes e mariscos en cociña con necesidades de rexeneración. |
| CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.2.4 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña. |
| CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.3.4 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración. |
| CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.4.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA5.5.4 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso. |
| CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas. |
| CA6.1.4 Determináronse os métodos de conservación de peixes e mariscos. |
| CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.2.4 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método. |
| CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.3.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos. |
| CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.4.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.5.4 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa. |
| CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.6.4 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final. |
| CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |
| CA6.7.4 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo. |
| CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade. |

| Criterios de avaliación |
| --- |
| CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto. |

## 4.6.e) Contidos

| Contidos |
| --- |
| Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña. |
| Cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Rendemento das materias primas. |
| Fases, procedementos e puntos clave na manipulación. |
| Tratamentos específicos para certas materias primas. |
| Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia. |
| Tratamentos térmicos de preelaboración. |
| Descrición e análise das técnicas de rexeneración. |
| Procedementos de execución de técnicas. |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas. |
| Control de resultados. |
| Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación. |
| Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa. |
| Equipamentos asociados a cada método. |
| Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. |
| Procedementos intermedios de conservación. |

| Contidos |
| --- |
| Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. |
| Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo. |

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

Os mínimos exixibles para alcanzar unha evaluación positiva consistirán na superación dos criterios de evaluación marcados como tales no punto 4 desta programación.

Os criterios de cualificación que se seguirán para obter unha evaluación positiva do módulo, consistirán en conseguir unha nota igual ou superior a cinco na evaluación final do curso además de superar todos os criterios de evaluación marcados como mínimos exixibles.

Avaliarase cos instrumentos de avaliación reflexados no punto 4: coas probas escritas nunha proba conxunta ao final de cada unidade cun peso do 30%, as táboas de observación nunha proba de desempeño ao final de cada unidade cun peso do 60% e unha lista de cotexo que se cubrirá durante as prácticas de cada unidade cun peso do 10%.
As notas parciais de cada evaluación serán o resultado da nota media obtida da puntuación lograda en cada unidade en dita evaluación.

A nota final do módulo se obtendrá realizando unha media ponderada de todas as unidades didácticas según o peso que recibe cada unha delas, reflexado no punto 3.

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

CA3.2 - Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA1.9 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.4 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.3.1 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos. Durante o estudio de Hortalizas.

CA4.4.1 - Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.7.1 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.12.1 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.4.1 - Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA4.4.2 - Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5.2 - CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.7.2 - CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.12.2 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.4.2 - Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5.2 - Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.7.2 - Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA4.7.3 - - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA5.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.5.3 - Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.7.3 - Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA4.4.4 - Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA5.4.4 - Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4.4 - Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.

CA6.5.4 - Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.7.4 - Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto

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

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

o alumnado que non obteña unha avaliación positiva xa sexa nun criterio de avaliación, unha unidade didáctica ou a totalidade do módulo, teñen dereito a un procedemento de recuperación.
Se durante o curso, algún alumno/a non conseguise superar algún criterio de avaliación illado, realizáseselle unha actividade específica adecuada para a súa recuperación durante o normal funcionamento das clases.

No caso de non superar unha ou máis unidades didácticas, éstas avaliaranse durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións mediante unha proba escrita cun peso do 30 % e unha táboa de observación nunha proba de desempeño cun peso do 70%.

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

Todo o alumnado que acumule máis un 10% de faltas de asistencia do total de sesións deste módulo perderá o dereito á avaliación continua (Un 15% no caso de ter un 5% de faltas debidamente xustificadas segundo os supostos recollidos na normativa do centro).

Poderán seguir asistindo a clase se non dificultan o seu normal funcionamento. Recibirán un apercibimento ao alcanzar o 6% de faltas de asistencia de acordo ao establecido na orde do 12 de xullo de 2011.

Isto supón que terán que someterse unha proba final extraordinaria durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións, e que se realizaráse co mesmo procedemento que as demais recuperacións, realizando unha proba escrita cun peso do 50% e unha proba de desempeño cun valor do 50%.

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

No desenvolvemento dunha unidade didáctica ou actividade cómpre ser conscientes das incidencias que se presentan: se están claros os obxectivos, se a selección de contidos é a axeitada, se o enfoque metodolóxico é , se as actividades son atractivas, se son eficaces, se están ben secuenciadas e temporalizadas, se están coordinadas entre si, se son suficientes, etc. A maneira como os alumnos responden ó traballo, en equipo ou individual, tamén debe ser tida en conta. Dacordo cos resultados da avaliación permitirá revisar a programación prevista.
Realizarase o seguemento planificado dentro do departamento e na mesma aplicación.
Así mesmo no remate do curso realizarase unha enquisa ao alumnado para a valoración do módulo e da práctica docente.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

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

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

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

Tomaranse tódalas medidas oportunas para poder adaptarse ao alumnado que así o requira, fomentando os traballos en grupo, titorizados e tamén de autocorrección debido á complexidade e instantaneabilidade das tarefas e o numeroso alumnado.
En caso alumnado con avaliacións negativas atenderase aos mínimos establecidos reiterando as tarefas levadas a cabo ao longo do curso segundo o principio de avaliación contínua.

Aplicarase o plan de convivencia do centro educativo, así como EDUCONVIVES.

## 9. Aspectos transversais

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

-Educación para a convivencia, respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas.
-Educación non sexista, analizar criticamente a realidade e correxir prexuizos , consolidar hábitos non discriminatorios, etc.
-En canto aos aspectos estrictamente profesionais porase en valor o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local, de produción ecolóxica ou de calidade.
-Por otra banda, fomentarase outros aspectos culturais como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades complementarias, propoñerase a saída ao Forum Gastronómico da Coruña previsto entre o 7 e o 9 de abril. O obxectivo é que o alumnado se poida achegar á realidade da profesión e coñecer a produtores, fabricantes, cociñeiros, etc
Esta saída coordinarase co resto de módulos do ciclo de Cociña e Gastronomía na modalidade de adultos

## 10.Outros apartados

### 10.1) Explicación programación didáctica

A programación didáctica expoñeráselle ao alumnado durante a primeira semana de clase, poñendo especial atención nas Unidades didácticas e os seus obxectivos, a forma de avaliar, os mecanismos de recuperación e a proba de Perda de Avaliación Continua.

# 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0031 | Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos | 2024/2025 | 2 | 53 | 53 |

(*) 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

Tal como se estabrece no propio currículo deste ciclo medio:

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 Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos que se desenvolve nesta programación:

h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.

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.

Ademáis, as propias orientacións pedagóxicas apuntan á necesidade da formación para desempeñar a función de seguridade alimentaria e ambiental, incluindo aspectos como a aplicación de normas de hixiene, normas de manipulación de alimentos, control de residuos e redución do impacto ambiental. De tal forma, que as liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe permitan alcanzar os obxectivos do módulo versando sobre:

-Formalización dos documentos asociados ao control do proceso e da trazabilidade.

-Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións, e comprobación da súa eficacia.

-Aplicación do APPCC.

-Control de residuos.

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 restauración. 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 hixiene alimentaria. Mantemento de boas prácticas de hixiene persoal | Estudarase o marco normativo básico e os conceptos fundamentais en materia de hixiene alimentaria, así como as boas prácticas de hixiene persoal na manipulación de alimentos. | 8 | 17 |
| 2 | Infeccións e intoxicacións alimentarias | Identificaranse os axentes que causan a contaminación dos alimentos e os factores que favorecen a propagación dos microorganismos. Describiranse e identificaranse as alerxias e intolerancias alimentarias. | 10 | 17 |
| 3 | Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos | Aplicaranse as boas prácticas de manipulación de alimentos nas diferentes fases da actividade empresarial e clasificaranse os métodos de conservación de alimentos. | 10 | 17 |
| 4 | Limpeza e desinfección | Analizaranse os sistemas e métodos de limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións. Identificaranse as causas que poden provocar a aparición de pragas, así como as medidas preventivas para evitalas. | 8 | 16 |
| 5 | Os sistemas de autocontrol | Analizarase a importancia dos sistemas de autocontrol, a terminoloxía empregada nos sistemas de APPCC e as etapas para a súa implantación. | 9 | 17 |
| 6 | Xestión mediambiental e dos residuos | Analizarase a importancia da aplicación de boas prácticas mediambientais e trataranse as medidas a adoptar para a reducción de residuos. Estudarase e identificaranse os tipos de emisións e residuos que xera a actividade para o seu tratamento e reciclado. | 8 | 16 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | A hixiene alimentaria. Mantemento de boas prácticas de hixiene persoal | 8 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas. |
| CA2.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas. |
| CA2.1.3 Identificáronse outras normas hixiénico-sanitarias relacionadas coas prácticas hixiénicas. |
| CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención. |
| CA2.2.1 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos. |
| CA2.2.2 Identificáronse as medidas de prevención fronte aos perigos sanitarios. |
| CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos. |
| CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos. |
| CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración. |
| CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza. |
| CA2.6.1 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa. |
| CA2.6.2 Recoñecéronse os requisitos para a limpeza da vestimenta de traballo. |
| CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. |
| CA2.7.1 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. |
| CA2.7.2 Comprendeuse a importancia da protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora. |

### 4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. |
| O Códex Alimentarius. |
| A hixiene persoal. |
| Adopción de hábitos axeitados e a declaración de enfermidades coñecidas. |
| O emprego dos guantes. |
| Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. |
| Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector. |

### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 2 | Infeccións e intoxicacións alimentarias | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes. |
| CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras. |
| CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados. |
| CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias. |
| CA3.7.1 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias. |
| CA3.7.2 Planificáronse alternativas alimentarias para as persoas con alerxias e intolerancias alimentarias. |
| CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles. |
| CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias. |

## 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| 0Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas. |
| Alérxenos e reaccións alérxicas. Ingredientes de declaración obligatoria. |
| Alerxias e intolerancias alimentarias |
| Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas. |
| A contaminación dos alimentos. |
| A contaminación por axentes físicos. |
| A contaminación por axentes biolóxicos. |
| Factores que favorecen o desarrollo dos microorganismos. |

## 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 3 | Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos | 10 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. | NO |
| RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas. |
| CA2.1.2 Recoñecéronse as normas sanitarias do manipulador de alimentos. |
| CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación. |
| CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coa recepción das materias primas. |
| CA3.1.2 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas co almacenamento dos alimentos. |
| CA3.1.3 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas boas prácticas noutras operacións culinarias: emplatado e servizo, abatemento da temperatura e rexeneración e envasado, etiquetado e distribución. |
| CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos. |
| CA3.5.1 Describíronse os principáis obxectivos da conservación dos alimentos. |
| CA3.5.2 Establecéronse os métodos de conservación axeitados para cada alimento. |
| CA3.5.3 Distingue distintos tipos de aditivos segundo a súa función. |
| CA3.5.4 Describíronse os métodos de conservación de alimentos. |

### 4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade. |
| O manipulador de alimentos. |
| Normativa xeral de manipulación de alimentos. |
| Métodos de conservación dos alimentos. |
| A recepción das materias primas. |
| Almacenamento de alimentos. |
| Procesado dos alimentos. |
| Boas prácticas noutras operacións culinarias: emplatado e servizo, abatemento da temperatura e rexeneración e envasado, etiquetado e distribución. |

### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Limpeza e desinfección | 8 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos. |
| CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). |
| CA1.3.1 Describíronse os precedementos de limpeza e desinfección. |
| CA1.3.2 Estableceuse a diferenza entre limpeza e desinfección. |
| CA1.3.3 Describíronse as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D). |
| CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes. |
| CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido. |
| CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD). |
| CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos. |
| CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego. |
| CA1.8.1 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección e as súas condición s de emprego. |
| CA1.8.2 Clasificáronse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego. |
| CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD. |
| CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD. |
| CA1.9.2 Identificáronse as fichas técnicas de seguridade e as etiquetas de seguridade dos produtos de limpeza. |

## 4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Conceptos e niveis de limpeza.<br><br>Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.<br><br>Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados. |

| Contidos |
|---|
| Procesos e produtos de limpeza.<br>Os pictogramas de perigo. |

### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 5 | Os sistemas de autocontrol | 9 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol. |
| CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC). |
| CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras. |
| CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos. |
| CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema. |
| CA4.5.1 Identificáronse os rexistros asociados ao sistema. |
| CA4.5.2 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema. |
| CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. |
| CA4.7.1 Documentouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. |
| CA4.7.2 Trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento. |
| CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.). |

## 4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos. |
| Os plans de hixiene ou prerrequisitos. |
| Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC. |
| Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC. |
| Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente. |
| Os diagramas de fluxo. |

## 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 6 | Xestión mediambiental e dos residuos | 8 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados. | SI |
| RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca. |
| CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental. |
| CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos. |
| CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio. |
| CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración. |
| CA5.5.1 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía que se utilizan na industria alimentaria e de restauración. |
| CA5.5.2 Caracterizáronse os recursos que se utilizan na industria alimentaria e de restauración. |
| CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos. |
| CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento. |
| CA6.1.1 Identificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento. |
| CA6.1.2 Clasificáronse os tipos de residuos segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento. |
| CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo. |
| CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos. |
| CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións. |
| CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental. |
| CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría). |

### 4.6.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria. |
| Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe. |
| Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos. |
| Lexislación ambiental. |
| Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais. |
| Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos. |
| Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos. |

### 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:

- CA2.1.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
- CA2.2.1 - Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos.
- CA2.2.2 - Identificáronse as medidas de prevención fronte aos perigos sanitarios.
- CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
- CA2.5 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
- CA2.6.1 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa.
- CA2.7.1 - Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
- CA2.7.2 - Comprendeuse a importancia da protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
- CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
- CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
- CA3.7.1 - Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
- CA3.7.2 - Planificáronse alternativas alimentarias para as persoas con alerxias e intolerancias alimentarias.
- CA3.9 - Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
- CA2.1.2 - Recoñecéronse as normas sanitarias do manipulador de alimentos.

- CA3.1.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coa recepción das materias primas.
- CA3.1.2 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas co almacenamento dos alimentos.
- CA3.1.3 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas boas prácticas noutras operacións culinarias: emplatado e servizo, abatemento da temperatura e rexeneración e envasado, etiquetado e distribución.
- CA3.5.4 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
- CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
- CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
- CA1.3.1 - Describíronse os precedementos de limpeza e desinfección.
- CA1.3.2 - Estableceuse a diferenza entre limpeza e desinfección.
- CA1.6 - Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
- CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección e as súas condición s de emprego.
- CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- CA1.9.2 - Identificáronse as fichas técnicas de seguridade e as etiquetas de seguridade dos produtos de limpeza.
- CA4.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
- CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
- CA4.5.1 - Identificáronse os rexistros asociados ao sistema.
- CA4.5.2 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
- CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
- CA4.7.1 - Documentouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
- CA4.7.2 - Trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
- CA5.2 - Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental
- CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
- CA5.5.1 - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía que se utilizan na industria alimentaria e de restauración.
- CA5.5.2 - Caracterizáronse os recursos que se utilizan na industria alimentaria e de restauración.
- CA6.1.1 - Identificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.1.2 - Clasificáronse os tipos de residuos segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
- CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
- CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
- CA6.6 - Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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.
Artigo 34. Avaliacións parciais de módulos.
1. A acta de avaliación parcial de módulos axustarase ao modelo do anexo IX desta orde.
2. Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes.
3. Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que servirá de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos. Non obstante, nos módulos superados a cualificación final coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial.
Artigo 35. Avaliación final de módulos.
1. A sesión de avaliación final de módulos corresponderase sempre co remate do período formativo dos módulos no centro educativo.
2. Na sesión de avaliación final de módulos, o equipo docente proporalle a realización da FCT ao alumnado que superase todos os módulos profesionais de formación no centro educativo do ciclo formativo, agás o

módulo de proxecto no caso de ciclos formativos de grao superior. Este alumnado deberá formalizar unha nova matrícula para cursar o módulo de FCT e o módulo de proxecto, no caso de ciclos formativos de grao superior.

3. A acta de avaliación final de módulos axustarase ao modelo do anexo IV desta orde.

4. Na sesión de avaliación final de módulos, o equipo docente avaliará, para o alumnado que teña módulos suspensos, de ser o caso, as unidades formativas de menor duración nas cales se organizan os módulos segundo se establece no currículo correspondente. Neste caso, a acta de avaliación final de unidades formativas axustarase ao modelo do anexo V desta orde.

Artigo 36. Avaliación final extraordinaria de módulos.

1. O alumnado que, logo da avaliación final de módulos, teña pendente exclusivamente a FCT e/ou o módulo de proxecto poderá realizalos en calquera dos períodos establecidos na súa normativa reguladora. Ao remate de cada un destes períodos realizarase unha avaliación final extraordinaria de módulos, en que se avaliará unicamente o módulo de FCT e o módulo de proxecto, no caso de ciclos formativos de grao superior, e realizarase, de ser o caso, a proposta de título correspondente.

2. A acta de avaliación final extraordinaria de módulos axustarase ao modelo do anexo VI desta orde.

### 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 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.
No caso do módulo de SEGURIDADE E HIXIENE, 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): 4 sesións.
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 6 sesións.

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,ETC.

### 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 de adultos |

### 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 | 5 | 140 | 140 |

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

### Profesorado responsable

| | |
|---|---|
| **Profesorado asignado ao módulo** | ROSA ANA PICO GALDO |
| **Outro profesorado** | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

1. Esta programación realízase para o módulo Sobremesas en restauración, pertencente ao Grao Medio de Técnico en Cociña e Gastronomía seguindo as bases do currículo según o publicado no Decreto 218/2008 do 25 de setembro. Tómase polo tanto como referencia dito currículo e fanse as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e ás características do contorno sociocultural do centro. De igual xeito considérase a Orde do 12 de xullo de 2011 que ten por obxecto regular o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo, así como a avaliación e a acreditación académica do alumnado que as curse e que será de aplicación nos centros docentes públicos e privados do ámbito territorial da Comunidade Autónoma de Galicia autorizados para impartir ensinanzas de formación profesional, conforme as ofertas formativas que se establecen no Decreto 114/2010, do 1 de xullo, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo de Galicia. E por último haberá que ter en conta a Resolución do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2024/25.

2. Será de aplicación nos centros docentes públicos e privados do ámbito territorial da Comunidade Autónoma de Galicia autorizados para impartir ensinanzas de formación profesional, conforme as ofertas formativas que se establecen no Decreto 114/2010, do 1 de xullo, citado antes.
A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental. Os futuros profesionais desenvolverán a súa actividade en empresas do sector da hostalaría maioritariamente ainda que tamén poderán traballar por conta propia nos seus establecementos,
A prospectiva do título no sector ou nos sectores productivos e na realidade económica e laboral na que nos atopamos (comarca de Ferrol Terra e Eume-Ortegal) lévanos a contemplar algúns aspectos ou tendencias no ámbito da restauración :
1. Cómpre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e nos estilos de vida da poboación consumidora (afastamento do posto de traballo e dos centros escolares, incorporación da muller á vida laboral, etc.), así como a ruptura da transmisión de coñecementos e da cultura culinaria, xunto coa proliferación de centros comerciais onde se poden compaxinar compras, comida e lecer, con datos con gran influencia no sector da hostalaría e a restauración.
2. Canto á tipoloxía de establecementos, a tendencia do mercado apunta cara a un estancamento no que se refire ao crecemento dos restaurantes tradicionais, os de luxo e os chamados "de autor", entanto que se prevé unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas á restauración colectiva (centros sanitarios, centros escolares, empresas, centros de lecer, etc.) e das chamadas "empresas de restauración moderna" ou "neorrestauración", que abranguen unha ampla gama de conceptos.
3. Debido a este forte crecemento, a demanda de profesionais do sector da restauración que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas é cada vez maior. Xa que logo, estes profesionais, axudados pola formación adecuada completada pola empresa e a propia experiencia, deberán ser quen de conseguir e proporcionar elevados estándares de calidade, no produto e no servizo, a unha clientela cada vez maior e máis exixente, á que se debe intentar fidelizar, como estratexia básica ante o incremento da competencia.
4. Non hai que esquecer a situación incerta na que nos atopamos actualmente, non é doado ser optimista e transmitir ilusión nesta época postpandémica e de fortes incrementos nos costes de producción e de materias primas aos que deben enfrentarse os negocios de restauración.
Tendo en conta o anterior deberíase adaptar a formación, na medida do posible, á realidade na que vive e vai vivir o alumnado respecto ao futuro profesional.

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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | As sobremesas en restauración. | Descripción, clasificación, tipos e aplicacións das sobremesas. Fases da produción e servizo. Documentación asociada e necesaria. Normativa. | 25 | 20 |
| 2 | Elaboración de sobremesas a base de froitas. | Elaboración de sobremesas con froitas, especialmente as tradicionais galegas. Estacionalidade das froitas. Tipos de sobremesas con froitas, aplicacións e conservación. | 20 | 16 |
| 3 | Elaboración de sobremesas a base de lácteos. | Elaboración de sobremesas con produtos lácteos. As sobremesas lácteas tradicionais en Galicia. Características dos lácteos. Tipos de sobremesas con lácteos. Aplicacións e conservación. | 20 | 16 |
| 4 | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola. | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola. Descripción e tipos. As sobremesas típicas de Galicia. Aplicacións e conservación. | 25 | 16 |
| 5 | Elaboración de sobremesas a base de semifríos. | Elaboración de semifríos. Descripción e clasificación. Materias primas que se utilizan. Aplicacións e conservación. Servizo dos semifríos. | 30 | 16 |
| 6 | Elaboración de xeados e sorbetes. | Elaboración de xeados e sorbetes. Descripción e clasificación. Materias primas a utilizar, características e procedemento de incorporación. Fases do proceso, conservación, rexeneración e servizo. | 20 | 16 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | As sobremesas en restauración. | 25 |

### 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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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.<br><br>Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.<br><br>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 froitas. | 20 |

## 4.2.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 |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.1 Caracterizáronse 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. |
| CA2.5 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. |
| CA7.1.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos a base de froitas |
| 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 elaboración 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. |
| CA7.3.1 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións con sobremesas a base de froitas |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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 nas sobremesas a base de froitas |
| CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos. |
| CA7.5.1 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos para sobremesas a base de froitas |
| 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 nas sobremesas con base de froitas |
| 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 nas sobremesas con base froitas |
| 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 nas sobremesas feitas con froitas |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. |
| CA7.9.1 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas feitas con froitas |
| 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 cando se fan sobremesas con froitas |

## 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.<br><br>Sobremesas tradicionais de Galicia.<br><br>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.). |

| Contidos |
|---|
| 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 lácteos. | 20 |

## 4.3.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 |

## 4.3.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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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. |
| CA3.8 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. |
| CA7.1.2 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos feitos con lácteos |
| 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 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. |
| CA7.3.2 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións nas sobremesas a base de lácteos |
| CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso. |
| CA7.4.2 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nas sobremesas a base de lácteos |
| CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos. |
| CA7.5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nas sobremesas feitas con produtos lácteos |
| 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 con produtos lácteos |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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 nas sobremesas feitas con lácteos |
| 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 nas sobremesas feitas con lácteos |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. |
| CA7.9.2 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas feitas con lácteos |
| 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 sobremesas feitas con produtos lácteos |

## 4.3.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. |

### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola. | 25 |

### 4.4.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 |

### 4.4.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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos. |
| CA7.1.3 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos de sobremesas fritidas |
| 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 fritidas |
| 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 nas sobremesas fritidas |
| 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 fritidas |
| 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 fritidas |
| 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 elaboracións fritidas |
| 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 nas sobremesas fritidas |
| 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 nas sobremesas fritidas |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. |
| CA7.9.3 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas de tixola |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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 sobremesas de tixola |

## 4.4.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. |

## 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 5 | Elaboración de sobremesas a base de semifríos. | 30 |

## 4.5.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 |

### 4.5.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. |
| 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. |
| CA7.1.4 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos a base de semifríos |
| 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 semifríos |
| 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 nos semifríos |
| 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 nas sobremesas a base de semifríos |
| 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 semifríos |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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 nos semifríos |
| 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 nas sobremesas con semifríos |
| CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección. |
| CA7.8.4 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección nas sobremesas a base de semifríos |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. |
| CA7.9.4 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas con semifríos |
| 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 sobremesas feitas con semifríos |

## 4.5.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. |

| Contidos |
|---|
| 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 xeados e sorbetes. | 20 |

### 4.6.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 |
| 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 |
|---|
| 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. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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. |
| CA7.1.5 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos nas sobremesas xeadas |
| CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos. |
| CA7.2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de elaboración de sobremesas xeadas |
| 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 nas sobremesas xeadas |
| 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 xeadas |
| 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 xeadas |
| 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 de elaboracións xeadas |
| 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. |
| 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 nas sobremesas xeadas |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación. |
| CA7.9.5 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación nas sobremesas xeadas |
| 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 na elaboración de sobremesas xeadas |

### 4.6.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. |
| 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. |

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

5.a) Os mínimos esixibles para acadar a avaliación positiva son os seguintes :

UD 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.

Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 100%.

UD 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.
- CA2.5. 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.
- CA2.10.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 a base de froitas
- CA7.2.1 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de elaboración de sobremesas a base de froitas
- CA7.7.1 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo nas sobremesas con base froitas
- CA7.10.1 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental cando se fan sobremesas con froitas

Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 40% e o peso do Instrumento de avaliación TO, Táboa de Observación ou de recollida de indicadores é dun 60%.

UD 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 feitos con lácteos
- CA7.2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas a base de lácteos
- CA7.3.2 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións nas sobremesas a base de lácteos
- CA7.6.2 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación con produtos lácteos
- CA7.7.2 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo nas sobremesas feitas con lácteos
- CA7.10.2 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas sobremesas feitas con produtos lácteos

Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 40% e o peso do Instrumento de avaliación TO, Táboa de Observación ou de recollida de indicadores é dun 60%.

UD 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 utiliza-ción 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 de sobremesas fritidas
- CA7.2.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas fritidas
- CA7.3.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións nas sobremesas fritidas
- CA7.6.3 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nas elaboracións fritidas
- CA7.7.3 - Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo nas sobremesas fritidas
- CA7.10.3 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas sobremesas de tixola

Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 40% e o peso do Instrumento de avaliación TO, Táboa de Observación ou de recollida de indicadores é dun 60%.

UD 5

- 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 procede-mentos establecidos.
- CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utiliza-ción ou rexeneración.
- CA6.6. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e partici-pando na mellora da calidade.
- CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA7.1.4 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos a base de semifríos
- CA7.2.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de sobremesas a base de semifríos
- CA7.3.4 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións nos semifríos
- CA7.4.4 - Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nas sobremesas a base de semifríos
- CA7.5.4 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos nas sobremesas a base de semifríos
- CA7.6.4 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación nos semifríos
- CA7.7.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo nas sobremesas con semifríos
- CA7.10.4 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas sobremesas feitas con semifríos

Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 40% e o peso do Instrumento de avaliación TO, Táboa de Observación ou de recollida de indicadores é dun 60%.

UD 6

- 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.
- CA5.8 - 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.
-CA7.1.5 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos nas sobremesas xeadas
-CA7.2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos de elaboración de sobremesas xeadas
-CA7.3.5 - Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións nas sobremesas xeadas
-CA7.4.5 - Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso nas sobremesas xeadas
-CA7.6.5 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación de elaboracións xeadas
-CA7.7.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.

-CA7.10.5 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na elaboración de sobremesas xeadas
Nesta UD o peso do Instrumento de avaliación PE, proba escrita é dun 50% e o peso do Instrumento de avaliación TO, Táboa de Observación ou de recollida de indicadores é dun 50%.

5.b) Criterios de cualificación do módulo Sobremesas en restauración :

Ao longo do curso realizaranse diferentes probas coa finalidade de coñecer o grao de competencia que vai adquirindo o alumnado e tamén para ir obtendo as cualificacións ata chegar á final.
Os mínimos (CA referidos no punto anterior), son coñecementos que son imprescindibles para acadar unha avaliación positiva.
Proporanse probas escritas que poderán medirse mediante a contestación, por exemplo, a cuestionarios ou preguntas curtas, tamén se plantexarán traballos que impliquen o resume ou a investigación dos aspectos que se estean valorando e, tamén , se considerará unha proba a valorar, a confección das fichas técnicas das elaboracións realizadas ao longo do curso.
A entrega das fichas técnicas é moi importante xa que favorece o entendemento, o repaso e a visión global dos procedementos, tamén reafirma a aprendizaxe dos procesos que se van levar a cabo na aula obrador.
Ao rematar cada UD proporase a evaluación dos coñecementos para obter a puntuación correspondente. Dependendo da UD de que se trate, escollerase a proba ou probas según se indica nesta programación (instrumentos de avaliación). A nota final que se obterá será o resultado de facer a media entre as puntuacións obtidas. Por exemplo : na UD 1, haberá unhas probas escritas e un suposto práctico (proba escrita tamén).
O alumnado decidirá se quere facer as probas correspondentes a cada UD individualmente ou de todas as UD correspondentes á unha avaliación, en todo caso, a nota desta parte, será o resultado de facer a media das puntuacións obtidas.

Tamén haberá unha avaliación da parte dos desempeños, de cómo se procede a executar as diferentes probas propostas na aula de prácticas, no obrador. Esta avaliación será diaria a medida que se van realizando as elaboracións propostas tanto por parte da profesora coma do alumnado. Os instrumentos que reflexarán as puntuacións que se irán obtendo serán Táboas de observación principalmente. A puntuación final obtida será a media das reflexadas nos instrumentos de recollida. O alumnado deberá acudir co seu documento "Fichas técnicas" que lle axudará ao progreso no desempeño e no que poderá ir completando novos datos e engadindo aclaracións. O documento pode ser utilizado polo alumnado en calquer momento que o precise. A nota obtida nesta parte de avaliación dos desempeños, será o resultado de facer a media de todas as puntuacións obtidas.

A ter en conta en relación coas probas de desempeño a realizar no obrador :
O alumnado deberá asistir sempre uniformado (se non trae o uniforme requerido non poderá participar nas tarefas encomendadas, poderá estar como observador) e co maletín co material mínimo para o desempeño das tarefas propostas. Así os pasos a seguir serán:
-Exporase ó alumnado unha Proba-Tarefa/Orde de traballo que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración. O alumnado terá que consultar os ingredientes necesarios e as correspondentes cantidades así como os demáis aspectos que ten reflexados no seu documento Fichas técnicas. O alumnado non poderá consultar os apuntes doutros compañeiros e será autónomo na xestión da información.
-Execución das elaboracións conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.
-O alumnado deberá aplicar a normativa de Seguridade e Hixiene ( limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc), seguridade laboral e protección ambiental vixentes (se alguén incumplise a normativa sanitaria, de seguridade, hixiene... non poderá realizar a proba que corresponda).

Se un alumno ou alumna non asiste a unha proba ou a unha sesión ou non fai unha determinada tarefa que ten asociada unha puntuación que repercute na nota, non se lle repetirá outro día (excepto causa xustificada), esto significa que as probas deberán realizarse no momento sinalado para todo o grupo e non se farán excepcións particulares. De ahí que se plantexe un período ou plan de recuperación para as partes perdidas ou non acadadas para acadar os obxectivos antes de que remate o curso. Igualmente, en caso de que o alumnado tivera que entregar algún traballo ou algunha actividade escrita, haberá un prazo de entrega e, de entregarse fóra de ese prazo, a tarefa non será valorada.
Cada día quedará calificada a execución/desempeño das tarefas propostas. Se un alumno ou alumna ese día non ven á clase non se reflexará ningunha puntuación na táboa, é dicir, non terá puntuación negativa algunha pero pode ter repercusión na nota final do trimestre ao facer a media.

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

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

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

Tamén se proporá facer unha proba de recuperación despois de cada avaliación suspensa para acadar os mínimos esixidos nos CA nos que non se chegou á puntuación mínima de 5. Consistirá nunha proba de coñecementos e outra de desempeño referidas ós CA non superados.

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

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

Os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua terán que realizar unhas probas que incluirán tódolos contidos do módulo.

Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica.
Os instrumentos de avaliación a utilizar na proba práctica serán Tablas de indicadores coma as utilizadas durante o curso.
Debe acadarse unha puntuación superior a 5 nos CA que se consideran mínimos esixibles como queda reflexado nesta programación.
A puntuación final será a media das puntuacións obtidas en ambas probas.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá na actividade práctica similar as realizadas ao longo do curso na aula obrador, que o alumno realizará mediante unha proba práctica en tempo e forma (a criterio da profesora).
O alumnado que acuda a estas probas extraordinarias debe vir co uniforme obrigatorio para o desempeño do traballo nun obrador e co material necesario indicado para todo o alumnado durante o curso.
Respecto á proba escrita, ésta será un exame tipo test e/ou respostas curtas.

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

## 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
O seguimento da programación realízase ao rematar cada mes na aplicación para ter o rexistro feito para a correspondente reunión do Departamento. A información reflexada no seguimento archivarase cos documentos da programación didáctica.
Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas. A recollida destes datos xurde dende o Departamento de Calidade do CIFP e é éste o que traslada a información a cada docente e a onde sexa pertinente.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

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

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

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

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

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

Débese procurar a integración entre o alumnado e ésta levarase a cabo en todo momento como se establece no Decreto 229/2011, do 7 de decembro, polo que se regula a atención á diversidade do alumnado.

Tamén temos os Protocolos de EDUCONVIVES que nos axudan a tomar as medidas para atender a diversidade do alumnado, éstas, básicamente 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 éstes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos/as con maiores capacidades.

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

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

Os protocolos facilitados por Educonvives son, entre outros : Plan de actuacións para a Igualdade nos centros educativos de Galicia, Protocolo de Identidade de Xénero, Protocolo para a prevención e o control do absentismo escolar, Protocolo sobre TDAH no ámbito educativo ou o Protocolo de Acoso e Ciberacoso que nos poden axudar a comprender as situacións que nos poden xurdir e a procurar solucións e axudas efectivas para o benestar e progreso do alumnado.

## 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 descriminación por razón de raza, sexo , orientación sexual, xénero ou calquera outra . Estes conceptos, así coma o respeto aos compañeir@s, profesor@s, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.
Intentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan unha das máximas.
Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas na cociña tradicional así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias á formación, ACF :
Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiales que se poidan organizar no centro:
Semanas ou xornadas gastronómicas.
Presentación de produtos.
Presentación de equipos.
Conferencias e charlas especializadas.
Cursos monográficos.
No momento do peche desta PD non hai prevista ningunha actividade concreta xa que normalmente vanse organizando a medida que vai avanzando o curso, o habitual é repetir algunha das feitas nos cursos anteriores.

Actividades extraescolares :

Visita a establecementos relacionados co Módulo de Sobremesas. Non concretado neste momento.
Visita a feiras (Forum, Etiqueta Negra), prantexarase Visita ao Forum Gastronómico, o obxectivo é coñecer diversos establecementos, escolas, stands relacionados e produtos para abrir o mundo das oportunidades da gastronomía e para coñecer a variedade de opcións que nos ofrece, en resumen, que o alumnado vexa camiños de futuro.
O equipo docente de Adultos temos falado para facer algunha actividade extraescolar conxunta pero neste momento aínda non está decidida polo motivo de que estamos comenzando e non é o máis urxente.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Programación

Esta Programación Didáctica explicarase aos alumnos o próximo 19 de setembro e tamén estará na Aula Virtual a partir de ese día.

# 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 de adultos |

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

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|---|---|---|---|---|---|
| MP0047 | Técnicas culinarias | 2024/2025 | 10 | 320 | 320 |

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

### Profesorado responsable

| | |
|---|---|
| **Profesorado asignado ao módulo** | JOSEFA GARABANA GARCÍA |
| **Outro profesorado** | |

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación didáctica do módulo Técnicas Culinarias, fundaméntase en adaptar os contidos desenvoltos no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

Pódese observar que nesta programación de módulo, pola configuración do mesmo e a súa adaptación ao contexto produtvo, realizanse Unidades Didácticas extensas adaptadas aos RA e aos Contidos intimamente relacionados, xa que non resultaría realista nin apropiado facelo en unidades diferenciadas.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino-aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación.

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

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

-Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Técnicas de cocción | Clasificación das técnicas de cocción | 50 | 20 |
| 2 | Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I | Fondos básicos na cociña | 50 | 10 |
| 3 | Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II | Mollos, farsas, manteigas e aceites | 50 | 10 |

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|---|---|---|---|---|
| 4 | Elaboracións elementais en cociña | Preparación e elaboracións culinarias elementais atendendo ás materias primas e ás técnicas axeitadas | 50 | 20 |
| 5 | Gornicións e elementos de decoración | Tipos de gornicións e tendencias no acompañamento e decoración dos pratos | 50 | 20 |
| 6 | O servizo en cociña | Organización do equipo de cociña, servizos e acabamentos de platos. | 70 | 20 |

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 1 | Técnicas de cocción | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | 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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada. |
| CA1.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción. |
| CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. |
| CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica. |
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.1 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos. |
| CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas. |
| CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.1 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |

## 4.1.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme |
| Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, |
| Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui |

## 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 2 | Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.2 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA2.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA2.1.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos |
| CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.2.1 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.3.1 Realizáronse os procedementos de obtención de fondos seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega. |
| CA2.4.1 Identificáronse as elaboracións de fondos empregados na cociña galega. |
| CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA2.5.1 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos dos fondos |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.6.1 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación dos fondos tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.7.1 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo da elaboración dos fondos consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA2.8.1 Realizáronse as operacións de fondos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.2 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |

## 4.2.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic |
| Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos. Aplicación das técnicas |
| Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació |
| Procedementos de execución das elaboracións de fondos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización |
| Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido. |
| Calidade das elaboracións dos fondos e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos. Verificación da calidade do produto obtido. |

## 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 3 | Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.3 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA2.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA2.1.2 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos e outras elaboracións |
| CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.3.2 Realizáronse os procedementos de obtención de mollos e outras elaboracións básicas seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega. |
| CA2.4.2 Identificáronse as elaboracións de mollos e outras elaboracións básicas aplicacións empregadas na cociña galega. |
| CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA2.5.2 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos dos mollos e outras elaboracións básicas |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.6.2 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación dos mollos e outras elaboracións básicas tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.7.2 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo dos mollos e outras elaboracións básicas consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA2.8.2 Realizáronse as operacións de elaboración de mollos e outras elaboracións básicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.3 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |

## 4.3.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic |
| Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos e outras elaboracións básicas: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic |
| Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació |
| Procedementos de execución das elaboracións de mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización |
| Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido. |
| Calidade das elaboracións dos mollos e de outras elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos. Verificación da calidade do produto obtido. |

## 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 4 | Elaboracións elementais en cociña | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | NO |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.4 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento. |
| CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade. |
| CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado. |
| CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso. |
| CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar. |
| CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

## 4.4.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións. |
| Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e |
| Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva. |
| Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar |

## 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 5 | Gornicións e elementos de decoración | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | NO |
| RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.5 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA4.1 Describíronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional. |
| CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc. |
| CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios. |
| CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias. |
| CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

## 4.5.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.<br><br>Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc. |

| Contidos |
|---|
| Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.<br><br>Valoración da calidade do produto final. |

### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|---|---|---|
| 6 | O servizo en cociña | 70 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|---|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | NO |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | NO |
| RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria. | SI |
| RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.8.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.5.6 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración. |
| CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos. |

| Criterios de avaliación |
|---|
| CA5.3 Estableceuse o acabamento e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento. |
| CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabamento, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración. |
| CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado. |
| CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características. |
| CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo. |
| CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo. |
| CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo. |
| CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal. |
| CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos. |
| CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias. |
| CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

### 4.6.e) Contidos

| Contidos |
|---|
| Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores. |
| Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc. |
| O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, cátering, banquete, aperitivos, lunch, etc. |
| Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo. |
| Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental. |
| Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorías profesionais: tarefas e obrigas. |
| Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon |
| Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida |

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

Os criterios de cualificación que se seguirán para obter unha evaluación positiva do módulo, consistirán en conseguir unha nota igual ou superior a cinco na evaluación final do curso ademáis de superar todos os criterios de evaluación marcados como mínimos exixibles.

Avaliarase cos instrumentos de avaliación reflexados no punto 4: coas probas escritas nunha proba conxunta ao final de cada unidade cun peso aproximado do 30% ,as táboas de observación nunha proba de desempeño ao final de cada unidade cun peso aproximado do 60% e unha lista de cotexo durante as prácticas en taller cun peso do 10%.
As notas parciais de cada evaluación serán o resultado da nota media obtida da puntuación lograda en cada unidade en dita evaluación. Como norma xeral realizarase unha proba de desempeño e unha proba escrita ao final de cada avaliación na que se avaliarán as unidades didácticas estudadas na devandita avaliación.

A nota final do módulo se obterá realizando unha media ponderada de todas as unidades didácticas según o peso que recibe cada unha delas, reflexado no punto 3.

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

CA1.10 - Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 - Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambienta.
CA3.5.1 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA2.1.1 - Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos
CA2.3.1 - Realizáronse os procedementos de obtención de fondos seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.7.1 - Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo da elaboración dos fondos consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8.1 - Realizáronse as operacións de fondos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.3.2 - Realizáronse os procedementos de obtención de mollos e outras elaboracións básicas seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.7.2 - Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo dos mollos e outras elaboracións básicas consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8.2 - Realizáronse as operacións de elaboración de mollos e outras elaboracións básicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.10 - Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.5.5 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA4.8 - Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

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

o alumnado que non obteña unha avaliación positiva xa sexa nun criterio de avaliación, unha unidade didáctica ou a totalidade do módulo, teñen dereito a un procedemento de recuperación.
Se durante o curso, algún alumno/a non conseguise superar algún criterio de avaliación illado, realizáseselle unha actividade específica adecuada para a súa recuperación durante o normal funcionamento das clases.
No caso de non superar unha ou máis unidades didácticas, éstas avaliaranse durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións mediante unha proba escrita cun peso do 30 % e unha táboa de observación nunha proba de desempeño cun peso do 70%.

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

Todo o alumnado que acumule máis un 10% de faltas de asistencia do total de sesións deste módulo perderá o dereito á avaliación continua (Un 15% no caso de ter un 5% de faltas debidamente xustificadas segundo os supostos recollidos na normativa do centro).

Poderán seguir asistindo a clase se non dificultan o seu normal funcionamento. Recibirán un apercibimento ao alcanzar o 6% de faltas de asistencia de acordo ao establecido na orde do 12 de xullo de 2011.

Isto supón que terán que someterse unha proba final extraordinaria durante as tres semanas de xuño destinadas ás recuperacións, e que se realizaráse co mesmo procedemento que as demais recuperacións, realizando unha proba escrita cun peso do 50% e unha proba de desempeño cun valor do 50%.

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

Realizarase un seguimento ó longo do curso académico, ao 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 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

A avaliación inicial permitira coñecer a motivación do alumnado e alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario inicial de coñecementos.
- Debate por grupos e resumo de resultados.

Os indicadores destas actividades son:

Nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos 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.

Tomaranse tódalas medidas oportunas para poder adaptarse ao alumnado que así o requira, fomentando os traballos en grupo, titorizados e tamén de autocorrección debido á complexidade e instantaneabilidade das tarefas e o numeroso alumnado.

Aplicarase o plan de convivencia do centro educativo, así como EDUCONVIVES.

## 9. Aspectos transversais

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

Programaranse actividade tendo en conta os seguintes criterios, 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 aos demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

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

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades complementarias, propoñerase a saída ao Forum Gastronómico da Coruña previsto entre o 7 e o 9 de abril. O obxectivo é que o alumnado se poida achegar á realidade da profesión e coñecer a produtores, fabricantes, cociñeiros, etc

Esta saída coordinarase co resto de módulos do ciclo de Cociña e Gastronomía na modalidade de adultos

## 10.Outros apartados

### 10.1) Explicación Programación Didáctica

A programación didáctica expoñeráselle ao alumnado durante a primeira semana de clase, poñendo especial atención nas Unidades didácticas e os seus obxectivos, a forma de avaliar, os mecanismos de recuperación e a proba de Perda de Avaliación Continua.