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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2024/2025	7	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ÁNGEL JESÚS PORTO RIVEIROS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O Decreto 218/2008, do 25 de setembro, establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.
O documento anterior establece os contidos, en canto ás horas asignadas vense reducidas pola aplicación do Real Decreto 659/2023, de 18 de xullo, polo que se desenvolve a ordeación do sistema de Formación Profesional.

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	Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	30	15
2	Á busca das materias primas	Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	35	15
3	O coidado das materias primas	Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas	35	15
4	A transformación das materias primas	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.	60	25
5	A Conservación do elaborado	Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	30	20
6	A Rexeneración	Rexenera materias primas e productos aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	20	10

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	30

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.	SI

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.
CA3.4 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. Colocación e distribución.

Contidos
Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Á busca das materias primas	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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
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.

Criterios de avaliación
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
Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades. Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento. Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	O coidado das materias primas	35

4.3.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

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

Criterios de avaliación
CA1.1 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.

Criterios de avaliación
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.
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.

4.3.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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A transformación das materias primas	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	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 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
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.
CA4.3 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.
CA4.4 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.
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.
CA4.8 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.
CA4.10 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.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

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.

Contidos
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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A Conservación do elaborado	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

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 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 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.
CA6.4 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.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.

Criterios de avaliación
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.5.e) Contidos

Contidos
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	A Rexeneración	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	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 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 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.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
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.

4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
Control de resultados.

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

Para superar a materia deberase obter unha nota de 5 ou superior e un resultado positivo en tódolos CAs considerados mínimos exixibles.
Os MINIMOS EXIXIBLES son:
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.

CA1.5 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.

CA1.7 - Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.

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.

CA1.11 - 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.

CA2.4 - 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.

CA2.7 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.

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.

CA3.4 - 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.

A4.1 - Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.

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.

CA4.3 - 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.

CA4.4 - 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.

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.

CA4.8 - 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.

CA4.10 - 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.

CA5.2 - 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.

CA5.4 - Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.

CA6.1 - Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

CA6.2 - 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.
CA6.4 - Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.

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

-O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación e os dos instrumentos asociados a cada CA está expresado no apartado 4.c

A continuación exponse o citado anteriormente de xeito resumido por unidades didácticas:

Unidade didáctica	peso no módulo	peso de probas escritas	peso outros Inst. Aval.
UD1 Prep. de maquinaria e ferramentas	15%	50%	50%
UD2 Provisión de materias primas	15%	40%	60%
UD3 Recepción e almacenamento	15%	35%	65%
UD4 Preel. de materias primas en cociña	25%	30%	70%
UD5 Conservación de xéneros	20%	40%	60%
UD6 Rexeneración de materias primas	10%	40%	60%

O reparto aproximado no curso será:
1ª avaliación unidades 1 e 2.
2ª avaliación UDs 3 e 4.
3ª avaliación UDs 5 e 6
As UDs máis complexas rotarán máis tempo para facilitar a realización práctica por parte de todo o alumnado, e terán certa flexibilidade na temporalización, dependendo da producción conxunta dos talleres.

-Probas escritas para avaliar coñecemento, incluirán exames tipo test de resposta única, preguntas de desenvolvemento e resolución de supostos prácticos, representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumentos de avaliación.
-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre os desempeños amosados polo alumnado no obradoiro e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.
-Listas de cotexo que reflexen o grao de consecución de distintos indicadores que se aplicarán sobre produtos ou tarefas rematados e que suporán a porcentaxe indicada nos criterios de avaliación asociados a este tipo de instrumento de avaliación nas distintas UDs.
-A nota de cada avaliación resultará da media dos resultados das distintas probas.

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

PROCEDEMENTOS XERAIS NAS PROBAS DE AVALIACIÓN

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

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

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

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

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

Non haberá recuperacións parciais nin máis exames de recuperación que os previstos legalmente.

No caso de non superalo módulo disporase dun período aproximado de dúas semanas para realizar tarefas de reforzo e avaliación extraordinaria, o axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio, personalizadas, que o profesor considere necesarias para a consecución dos obxectivos mínimos. Ditas tarefas serán da mesma natureza e metodoloxía que as do resto do curso.

Finalmente realizarán unha proba escrita e unha proba en obrador avaliada mediante táboa de observación.

A calificación da proba escrita suporá o 50% da nota final. Os aspectos avaliados na proba práctica outro 50%

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

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

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

A calificación das probas escritas suporá o 50% da nota final. Os aspectos avaliados na proba práctica outro 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.

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

Non se realizarán actividades complementarias nin extraescolares que supoñan asistencia fora do horario do propio alumnado.

10.Outros apartados

10.1) Preelaboración e conservación de alimentos

A presente programación corresponde ó módulo ¿Preelaboración e conservación de alimentos¿ pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Cociña e Gastronomía da Familia Profesional de Hostalaría e Turismo.Ten como referente o Decreto 218/2008, 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 semiindustriais que elaboren produtos de cociña e gastronomía, 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 cociña e gastronomía.

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2024/2025	9	290	290

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MIGUEL ÁNGEL CARUNCHO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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	45	16
2	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I	Fondos básicos na cociña	45	16
3	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II	Mollos, farsas, manteigas e aceites	45	16

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	45	16
5	Gornicións e elementos de decoración	Tipos de gornicións e tendencias no acompañamento e decoración dos pratos	45	16
6	O servizo en cociña	Organización do equipo de cociña, servizos e acabamentos de platos.	65	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Técnicas de cocción	45

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	45

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	45

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	45

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	45

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. 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. Valoración da calidade do produto final.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	O servizo en cociña	65

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 70% .
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.

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0156	Inglés	2024/2025	2	60	60

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ROSA ISABEL ARNOSO PICO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Terase en conta o DECRETO 218/2008, do 25 de septiembre, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ó título de técnico en cociña e gastronomía que establece o currículo que será de aplicación na Comunidade Autónoma de Galicia para as ensinanzas de formación profesional relativas ó título de técnico en cociña e gastronomía, determinado polo Real decreto 1396/2007, do 29 de octubre,.

O Real decreto 499/2024, do 21 de maio, polo que se modifican determinados reais decretos polos que se establecen títulos de Formación Profesional de grao medio e fíxanse as súas ensinanzas mínimas.

O anexo IX del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, regula o currículo básico do módulo profesiona de Inglés Profesional (GM)

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	THE KITCHEN	Coñecemento do lugar de traballo e a xente que traballa nel. Aspectos xerais sobre as diferentes partes da cociña e utensilios que se usan nela.	15	25
2	ACTION!	Coñecemento das principais accións que teñen lugar nunha cociña.	15	25
3	MEALS	Preparación e servizo de alimentos. Procedementos básicos e repostaría.	15	25
4	DESSERTS	Preparación de postres típicos en diferentes lugares.	15	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	THE KITCHEN	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.

Criterios de avaliación
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

4.1.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.

Contidos
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	ACTION!	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

4.2.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.
Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	MEALS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.

Criterios de avaliación
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

4.3.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple. Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple. Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.

Contidos
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	DESSERTS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.

Criterios de avaliación
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

4.4.e) Contidos

Contidos
Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións, instrucións, etc. Variedade de acentos na lingua oral. Orde de palabras na oración simple.
Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiáns. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.
Terminoloxía específica do sector.
Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.
Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).

Contidos
Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.
Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.
Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiáns: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.
Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.
Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.
Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

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

1. Comprende información de índole profesional e cotiá contida en discursos orais sinxelos, emitidos en lingua estándar, descifrando o contido global da mensaxe e relacionándoo cos recursos lingüísticos correspondentes.

- Situouse a mensaxe no seu contexto.
- Identificouse a idea principal da mensaxe oral.
- Recoñeceuse a finalidade da mensaxe, tanto directa, como telefónica ou por outro medio auditivo.
- Extraeuse información específica contida en discursos orais, en lingua estándar, relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
- Secuenciáronse os elementos constituíntes da mensaxe.
- Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
- Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.

2.Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
- Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos para a comprensión do texto.
- Léronse de forma comprensiva textos claros en lingua estándar.
- Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
- Identificouse a terminoloxía utilizada.

- Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
- Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos ou de calquera outro tipo.

3.Produce mensaxes orais sinxelas, claras e estruturadas, participando como axente activo en conversas profesionais.
- Determináronse os rexistros máis adecuados para a emisión da mensaxe.
- Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción acordes á situación de comunicación.
- Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
- Enumeráronse as actividades propias da tarefa profesional.
- Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
- Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
- Solicitouse a reformulación do discurso ou a aclaración de parte deste cando se considerou necesario, para unha mellor comprensión.

4. Redacta textos sinxelos en lingua estándar, relacionanado as regras gramaticais coa finalidade destes.
- Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e/ou profesionais.
- Realizáronse resumos de textos relacionados coa súa contorna profesional.
- Cubriuse documentación específica do campo profesional propio.
- Utilizáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
- Tomáronse notas e mensaxes, con información sinxela sobre aspectos propios do seu labor profesional.

5.Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, describindo as relacións típicas características do país da lingua estranxeira.
- Definíronse os trazos máis significativos dos costumes e usos da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- Describíronse e aplicáronse os protocolo e as normas de relación social propios do país.
- Identificáronse os valores e as crenzas propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios da área profesional, en calquera tipo de texto.

Metodoloxía de cualificación

Instrumento Procedemento Ponderación

a) Probas escritas (60%)

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

Reading1 exame por trimestre: Esta proba inclúe un texto do que o alumno terá que extraer información.

Writings/proxectos: Traballos individuais que versarán sobre os tópicos tratados na clase e similares Rúbrica de expresión escrita: Valorarase o uso de estruturas, funcións e léxico axeitado, así como elementos de cohesión e coherencia. Valorarase a creatividade.

c)Probas orais (40%)

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

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

Listening: Pode incluir exercicios de verdadeiro/falso, preguntas sobre información xeral, preguntas para extraer información. Realizarase a lo menos un exame por trimestre.

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

Aqueles alumnos que non superen a materia na avaliación final ordinaria serán obxecto dun programa de recuperación que se centrará na realización de actividades deseñadas pola profesora que agrupen todos os contidos mínimos. Este proceso desenvolverase de forma individualizada. O alumnado que non superase o módulo na avaliación final ordinaria, deberá realizar unha proba escrita e unha proba oral no 3º trimestre antes da avaliación final.

A proba escrita suporá un 60% da nota final, e a proba oral un 40%: A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@

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

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

O alumnado que teña perda do dereito á avaliación contínua realizará probas escritas e orais de recuperación nas que demostre que acadou as competencias marcadas no documento que se lle entregará de xeito individual.
Proba escrita 60%
Proba oral 40%
A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@
A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso (formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

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

En Reunión de Departamento farase seguimento da programación e as desviacións posibles para facer os axustes necesarios

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Dado o carácter específico do módulo e o descoñecemento que presenta o alumnado do vocabulario e das competencias profesionais, a avaliación inicial realizarase por medio de varias sesións de producción oral axeitada, para valorar o punto de partida de cada alumno, as posibles dificultades e nivéis. Para atender a éstos, o alumnado dispón de de material interactivo secuenciado en unidades e nivéis para que de xeito responsable e autónomo guíen a súa aprendizaxe.

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

O alumnado dispón de material específico e secuenciado por nivéis de aprendizaxe que resposta aos seus distintos ritmos

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Colaboración cos departamentos específicos do ciclo nas actividades propostas, para desenvolver a competencia en lingua estranxeira.
Posibilidade de charlas específicas en inglés da man de antigos alumn@s ou profesionais do sector para fomentar o interese polo seu futuro laboral.
Posibilidade de programar visitas a hoteis e/ou restaurantes para analizar os procesos en lingua inglesa.

10.Outros apartados

10.1) 10.a

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

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1709	Itinerario persoal para a empregabilidade I	2024/2025	3	107	107
MP1709_12	Prevención de riscos laborais	2024/2025	3	50	50
MP1709_22	Empregabilidade e relacións laborais	2024/2025	3	57	57

(*) 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 218/2008, do 25 de setembro, no cal 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 Itinerario Persoal parar a Empregabilidade 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 hixiene no traballo.
UD 2. Os riscos laborais.
UD 3.Emerxencias e primeiros auxilios.
UD 4. Relacións laborais.
UD 5. Salario e Seguridad Social.
UD 6. Empregabilidade.

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 hixiene no traballo.	Nesta unidade analizaranse os conceptos básicos, a normativa, a xestión da prevención nas empresas, os dereitos e deberes en materia de prevención e os representantes dos traballadores nesta materia.	16	20
2	Os riscos laborais.	Nesta unidade trataranse os riscos laborais e os danos derivados dos mesmos, a avaliación de riscos e a planificación das medidas de prevención e protección.	24	20
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	Nesta unidade trataranse as situacións de emerxencia e os primeiros auxilios.	10	10

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Relacións laborais.	Nesta unidade traballaremos todo o relacionado coas relacións laborais, tanto a nivel indivicual como colectivo.	29	25
5	O salario e a seguridade social.	Nesta unidade analizaremos os conceptos salariais e o sistema da seguridade social e as súas principais prestacións.	19	15
6	Empregabilidade.	Nesta unidadade analizaremos o sector produtivo correspondente ao título, o potencial profesional do alumnado e a súa empregabilidade.	9	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Seguridade e hixiene no traballo.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Adquire as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente	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 Valorouse a importancia da cultura preventiva en todos os ámbitos e as actividades da empresa ou do organismo equiparado, relacionando as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora, e identificando e clasificando os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título
CA1.1.1 Valorouse a importancia da cultura preventiva en todos os ámbitos e as actividades da empresa ou do organismo equiparado relacionando as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.5 Determináronse os principais dereitos e deberes en materia de prevención de riscos laborais
CA1.6 Clasificáronse as formas de xestión da prevención na empresa ou no organismo equiparado, en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais, e determináronse as formas de representación das persoas traballadoras na empresa ou no organismo equiparado en materia de prevención de riscos
CA1.8 Determináronse os requisitos e as condicións para a vixilancia da saúde da persoa traballadora e a súa importancia como medida de prevención

4.1.e) Contidos

Contidos
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras na prevención de riscos laborais.
Marco normativo.
Relación entre traballo e saúde.
Análise das condicións e dos límites da vixilancia da saúde na empresa, e das repercusións dos resultados dos recoñecementos médicos na relación laboral.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Actuación en caso de risco grave e inminente.
Protección de persoas traballadoras en especiais situacións de vulnerabilidade (menores, maternidade e persoas especialmente sensibles a determinados riscos).
0Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en materia de prevención de riscos laborais.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Os riscos laborais.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Adquire as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Valorouse a importancia da cultura preventiva en todos os ámbitos e as actividades da empresa ou do organismo equiparado, relacionando as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora, e identificando e clasificando os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título

Criterios de avaliación
CA1.1.2 Identificáronse e clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título.
CA1.2 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais relacionados co perfil profesional do título, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais
CA1.3 Determinouse a avaliación de riscos na empresa ou no organismo equiparado e definíronse as técnicas de prevención e de protección que deben aplicarse para evitar os danos na súa orixe e minimizar as súas consecuencias
CA1.3.1 Determinouse a avaliación de riscos na empresa ou no organismo equiparado.
CA1.3.2 Definíronse as técnicas de prevención e de protección que deben aplicarse para evitar os danos na súa orixe e minimizar as súas consecuencias.
CA1.7 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa ou no organismo equiparado que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia, e reflexionouse sobre o contido deste
CA1.7.1 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa ou no organismo equiparado e reflexionouse sobre o contido deste.

4.2.e) Contidos

Contidos
Medidas de protección individual e colectiva: equipamentos de protección individual e sinalización de seguridade.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Planificación da prevención de riscos na empresa ou no organismo equiparado: contido mínimo dun plan de prevención.
Análise dos factores de risco derivados das condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais na empresa ou no organismo equiparado do sector produtivo do ciclo formativo.
Principais técnicas de prevención.
Tipoloxía dos danos: patoloxías específicas (accidentes de traballo e doenzas profesionais) e outras patoloxías relacionadas cos riscos psicosociais (estrés laboral, acoso e outras formas de violencia laboral, fatiga etc.).
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar situacións de risco na súa contorna laboral.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Emerxencias e primeiros auxilios.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Adquire as competencias necesarias para o desempeño das funcións de nivel básico en prevención de riscos laborais consonte o establecido na normativa de prevención de riscos laborais vixente	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia
CA1.7 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa ou no organismo equiparado que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia, e reflexionouse sobre o contido deste
CA1.7.2 Valorouse a existencia dun plan de emerxencias na empresa ou no organismo equiparado e reflexionouse sobre o contido do mesmo.
CA1.9 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante distintos tipos de danos, así como a composición e o uso da caixa de primeiros auxilios

4.3.e) Contidos

Contidos
0Obrigas das empresas ou os organismos equiparados ante as emerxencias. Aplicación das principais técnicas de primeiros auxilios. Composición da caixa de primeiros auxilios. Actuación responsable en situacións de emerxencia e primeiros auxilios. Plan de emerxencia e evacuación en contornas de traballo. Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia. Protocolos de actuación ante diversas situacións de emerxencia na empresa.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Relacións laborais.	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Analiza as súas condicións laborais como persoa traballadora por conta allea e identifícaas nos principais tipos de cambios e vicisitudes relevantes que se poden presentar na relación laboral, na normativa laboral e especialmente no convenio colectivo do sector	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 Analizáronse as obrigas e os dereitos derivados da relación laboral, así como as condicións de traballo pactadas nun convenio colectivo aplicable ao sector profesional relacionado co título
CA4.1.1 Analizáronse as obrigas e os dereitos derivados da relación laboral.
CA4.1.2 Analizáronse as condicións de traballo pactadas nun convenio colectivo aplicable ao sector profesional relacionado co título.
CA4.2 Comparáronse as principais modalidades de contratación, e localizáronse os modelos nas fontes oficiais
CA4.3 Identificáronse as características definitorias das novas contornas de organización do traballo e os dereitos que levan consigo
CA4.5 Identificáronse os recursos laborais existentes ante as vicisitudes que se poden dar na relación laboral
CA4.8 Analizáronse os aspectos relacionados co tempo de traballo (xornada, horario, descansos, permisos...).
CA4.9 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sindicatos de traballadores e traballadoras, e asociacións empresariais.

Contidos
0Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.
Representación das persoas traballadoras na empresa.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación.
Novas contornas na organización do traballo e as súas implicacións nas relacións laborais.
Conflitos colectivos na empresa.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Elementos, características e requisitos de formalización do contrato de traballo.
Retos laborais derivados da contorna dixital.
Análise da relación laboral individual.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución etc.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, etc.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.
Dereito do traballo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O salario e a seguridade social.	19

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Analiza as súas condicións laborais como persoa traballadora por conta allea e identifícaas nos principais tipos de cambios e vicisitudes relevantes que se poden presentar na relación laboral, na normativa laboral e especialmente no convenio colectivo do sector	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.4 Identificáronse os compoñentes do recibo de salario
CA4.6 Analizouse o papel da Seguridade Social como piar esencial para a mellora da calidade de vida da cidadanía
CA4.7 Analizáronse as principais prestacións derivadas da extinción da relación laboral
0CA4.10 Analizouse o salario, os seus elementos e garantías.

4.5.e) Contidos

Contidos
Prestacións contributivas da Seguridade Social (incapacidade temporal e permanente, nacemento de fillos e fillas, morte e supervivencia, e xubilación).
Análise do recibo de salario e das súas partes.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución etc.
Análise das principais condicións de traballo: retribución.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Seguridade Social e estado do benestar.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Protección por desemprego: requisitos e trámites. Cálculo da prestación.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Empregabilidade.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Distingue as características do sector produtivo e define os postos de traballo, relacionándoos coas competencias profesionais expresadas no título	SI
RA2 - Analiza e avalía o seu potencial profesional e os seus intereses para se guiar no proceso de autoorientación, e elabora unha folla de ruta para a inserción profesional con base na análise das competencias, os intereses e as destrezas persoais	SI
RA3 - Aplica as estratexias para a aprendizaxe autónoma recoñecendo o seu valor profesionalizador, deseñando e optimizando a súa propia contorna de aprendizaxe con uso das tecnoloxías dixitais como ferramentas de aprendizaxe autónoma, sendo coherente coa súa identidade dixital e cos seus propios obxectivos profesionais, expostos no seu plan de desenvolvemento individual	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as principais oportunidades de emprego e de inserción laboral no sector profesional, identificando as posibilidades de emprego e analizado os seus requisitos actuais para o perfil profesional
CA1.2 Comparáronse os requisitos esixidos polo mercado laboral coas esixencias para o traballo na función pública relacionados co sector privado
CA1.3 Reflexionouse sobre as actitudes e as aptitudes requiridas actualmente para a actividade profesional relacionadas co título, así como as competencias persoais e sociais máis relevantes para o sector, identificando a zona de desenvolvemento próximo
CA2.1 Avaliáronse as motivacións, as habilidades, as destrezas e os intereses propios no marco dun proceso de autococoñecemento
CA2.2 Analizáronse as calidades e as competencias persoais afíns á actividade profesional relacionada co perfil do título
CA2.3 Determináronse as competencias persoais e sociais con valor para o emprego
CA2.4 Sinaláronse as preferencias profesionais, os intereses e as metas no marco dun proxecto profesional
CA2.5 Valorouse o concepto de autoestima no proceso de procura de emprego
CA2.6 Identificáronse as fortalezas, as debilidades, as ameazas e as oportunidades propias para a inserción profesional
CA2.7 Identificáronse expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses e destrezas persoais
CA2.8 Valoráronse fitos importantes na traxectoria vital con valor profesionalizador
CA2.9 Identificáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional

Criterios de avaliación
CA2.10 Formuláronse obxectivos profesionais e determináronse metas persoais e profesionais para a mellora da empregabilidade e as condicións de inserción laboral
CA2.11 Trazouse un plan de acción para desenvolver as áreas de mellora e potenciar as fortalezas persoais con valor para o emprego
CA3.1 Tomouse conciencia da responsabilidade individual no desenvolvemento profesional, valorando a actitude de aprendizaxe permanente para o desenvolvemento das propias e das novas competencias
CA3.2 Identificouse a empregabilidade como capacidade de adaptación á contorna laboral
CA3.3 Coñecéronse e utilizáronse ferramentas, fontes de información, conexións e actividades para a configuración dunha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade
CA3.4 Púxose en práctica a competencia dixital para configurar unha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade
CA3.5 Analizouse o concepto de identidade dixital e o seu impacto na empregabilidade
CA3.6 Xustificouse o deseño da súa contorna de aprendizaxe baseada en como esta mellora a empregabilidade
CA3.7 Elaborouse o seu plan de desenvolvemento individual como ferramenta para a mellora da empregabilidade
CA3.8 Aplicáronse as ferramentas de aprendizaxe autónoma para o seu desenvolvemento persoal e profesional
CA3.9 Deseñouse a contorna de aprendizaxe que permite alcanzar o plan de desenvolvemento individual

4.6.e) Contidos

Contidos
Traballo na Administración pública.
Intelixencia artificial e automatización no mercado laboral e no sector profesional do título do ciclo formativo.
Traballo por conta allea e traballo por conta propia.
Identificación e descrición dos postos de traballo relacionados co perfil profesional do título: características, funcións, competencias, formación, actitudes e aptitudes requiridas.
Tendencias do mercado laboral e oportunidades emerxentes.
Competencias persoais e sociais máis demandadas no mercado laboral actual.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Contidos
Análise do sector profesional do título do ciclo formativo. Situación laboral actual e futura.
Análise das competencias profesionais e requisitos para o ingreso na Administración pública
Servizos de orientación académica. Programas, oportunidades e axudas para a formación.
0Autoestima: confianza, perseveranza e seguridade nun mesmo.
Conflito: concepto, causas, tipos e resolución. Negociación.
Aspiracións e metas: definición de obxectivos profesionais.
Autoanálise e avaliación do potencial profesional en relación cos requisitos actuais do perfil profesional do título. DAFO persoal.
Habilidades sociais e habilidades de comunicación.
Estratexias para superar as eivas de comunicación.
A formación permanente na traxectoria laboral e profesional como factor clave para a adaptación ao cambio.
Autocoñecemento, autonomía persoal e autopercepción.
Ferramentas dixitais na interacción cos demais. Networking.
Habilidades de organización e xestión.
Información sobre a estrutura do sistema educativo.
0Equipos de traballo. Importancia do traballo colaborativo. Liderado como trazo da personalidade.
Identificación e análise dos itinerarios formativos profesionais relacionados co título do ciclo formativo.
Oportunidades de formación e emprego en Europa.
Axudas e recursos para superar carencias e afrontar retos persoais: probas obxectivas e tests psicométricos.
Autoanálise e toma de decisións académicas e profesionais.
Identificación e autoanálise de intereses, capacidades, motivacións, aptitudes, fortalezas e debilidades persoais para o proxecto profesional ao que se aspire.
Itinerarios académicos: información sobre as opcións para cursar na formación profesional, noutros estudos postobrigatorios e nos estudos superiores.
Capacidade autocrítica. Iniciativa persoal. Pensamento creativo.

Contidos
Concepto.
0Protección de datos persoais e identidade dixital.
Importancia do plan como ferramenta para maximizar o potencial e o desenvolvemento persoal e profesional.
Contorna de aprendizaxe para a empregabilidade.
Relevancia para a empregabilidade..
Identificación e análise das necesidades persoais de aprendizaxe para a empregabilidade.
Rede persoal de aprendizaxe: redes sociais, profesionais e de comunicación.
Concepto e características.
Pegada e reputación dixital.
Ferramentas e fontes de información e formación: cursos en liña ou webinarios; libros, blogs; plataformas, aplicacións móbiles; certificacións en liña; grupos de discusión.
Deseño dunha contorna persoal de aprendizaxe para o desenvolvemento persoal e profesional.
Necesidade dunha avaliación periódica do progreso.
Xestión de identidades dixitais: persoal e profesional. Riscos derivados dunha xestión inadecuada.

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

A profesora dará ao alumnado, na primeira semana de clase, a información relativa a programación do módulo con especial referencia aos obxectivos, os mínimos esixibles e os criterios de avaliación e cualificación e informaralles onde a teñen a súa disposición para consulta, sendo en todo caso fácilmente accesible (aula virtual, páxina web, etc).

Para aprobar o módulo, o alumno/a deberá obter avaliacións positivas respecto dos seguintes mínimos esixibles:
- Determináronse os principais dereitos e deberes en materia de prevención de riscos laborais.
- Clasificáronse as formas de xestión da prevención na empresa ou no organismo equiparado, en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais, e determináronse as formas de representación das persoas traballadoras na empresa ou no organismo equiparado en materia de prevención de riscos.
- Determináronse os requisitos e as condicións para a vixilancia da saúde da persoa traballadora e a súa importancia como medida de prevenció.

- Identificáronse e clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados destes, especialmente as situacións de risco máis habituais nas contornas de traballo do sector profesional relacionado co título.
- Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais relacionados co perfil profesional do título, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais.
- Determinouse a avaliación de riscos na empresa ou no organismo equiparado.
- Definíronse as técnicas de prevención e de protección que deben aplicarse para evitar os danos na súa orixe e minimizar as súas consecuencias.
- Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
- Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante distintos tipos de danos, así como a composición e o uso da caixa de primeiros auxilios.
- Analizáronse as obrigas e os dereitos derivados da relación laboral.
- Analizáronse as condicións de traballo pactadas nun convenio colectivo aplicable ao sector profesional relacionado co título.
- Comparáronse as principais modalidades de contratación, e localizáronse os modelos nas fontes oficiais.
- Identificáronse os recursos laborais existentes ante as vicisitudes que se poden dar na relación laboral.
- Identificáronse os compoñentes do recibo de salario.
- Analizouse o papel da Seguridade Social como piar esencial para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
- Analizáronse as principais prestacións derivadas da extinción da relación laboral.
- Analizáronse as principais oportunidades de emprego e de inserción laboral no sector profesional, identificando as posibilidades de emprego e analizado os seus requisitos actuais para o perfil profesional.
- Avaliáronse as motivacións, as habilidades, as destrezas e os intereses propios no marco dun proceso de autococoñecemento.
- Analizáronse as calidades e as competencias persoais afíns á actividade profesional relacionada co perfil do título.
- Determináronse as competencias persoais e sociais con valor para o emprego.
- Identificáronse as fortalezas, as debilidades, as ameazas e as oportunidades propias para a inserción profesional.
- Identificáronse expectativas de futuro para inserción profesional analizando competencias, intereses e destrezas persoais.
- Identificáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional.
- Formuláronse obxectivos profesionais e determináronse metas persoais e profesionais para a mellora da empregabilidade e as condicións de inserción laboral.
- Trazouse un plan de acción para desenvolver as áreas de mellora e potenciar as fortalezas persoais con valor para o emprego.
- Coñecéronse e utilizáronse ferramentas, fontes de información, conexións e actividades para a configuración dunha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade.
- Púxose en práctica a competencia dixital para configurar unha contorna persoal de aprendizaxe para a empregabilidade.
- Analizouse o concepto de identidade dixital e o seu impacto na empregabilidade.
- Elaborouse o seu plan de desenvolvemento individual como ferramenta para a mellora da empregabilidade.
- Aplicáronse as ferramentas de aprendizaxe autónoma para o seu desenvolvemento persoal e profesional.
- Deseñouse a contorna de aprendizaxe que permite alcanzar o plan de desenvolvemento individual.

Para a avaliación das aprendizaxes realizadas por cada alumno no módulo utilizaranse os seguintes instrumentos:

- PROBAS ESCRITAS:
Realizaranse probas escritas das unidades 1 a 5 (prevención de riscos, dereito laboral e seguridade social). Nestas probas poderanse presentar cuestións tipo test, preguntas de resposta curta e supostos prácticos.
As probas non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.
Aquel alumna/o que non asista a unha ou varias probas na data da súa realización, non terá dereito a recuperalas en data distinta salvo causa xustificada documentalmente.
As probas escritas suporán un 70% da cualificación.

- ACTIVIDADES DE AULA:
Os alumnos/as elaborarán ao longo do curso actividades individuais e/ou en equipo. As actividades que non sexan realizadas ou presentadas nos prazos indicados só poderán ser presentadas noutro prazo por causa xustificada documentalmente. As actividades non superadas poderán ser recuperadas antes do remate da terceira avaliación.
A media das actividades de aula realizadas de cada unidade suporá o 30% da nota.

A unidade didáctica 6 será avaliada na súa totalidade a través da realización de actividades de aula.

Cada avaliación trimestral considerarase aprobada cando se obteña unha puntuación global igual ou superior a 5, realizando a media ponderada dos pesos das unidades didácticas que correspondan.

Na 1ª avaliación avaliaremos as unidades didácticas 1 a 3, na 2ª avaliación a unidade 4 e na 3ª avaliación as unidades 5 e 6.

A cualificación final do módulo será o resultado da media ponderada das cualificacións de todas as unidades didácticas.

Para o cálculo das cualificacións, tanto trimestrais como finais, utilizaremos o redondeo matemático, é dicir, sempre que o decimal sexa 5 ou mais subiremos a nota ao enteiro mais próximo, senón manteremos a nota inferior.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao final de cada avaliación plantexaranse actividades e probas de recuperación para aqueles alumnos ou alumnas que teñan algunha avaliación ou parte da mesma suspensa.

RECUPERACION XUÑO

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso na terceira avaliación, realizarán durante as semanas restantes ata a avaliación final as actividades e probas de recuperación que lle marque o docente, correspondentes aos contidos non superados.

RECUPERACION MODULO PENDENTE

Os alumnos e alumnas co módulo suspenso que tiveran promocionado ao segundo curso do ciclo formativo terán que realizar os traballos que lles vaia indicando o profesor que imparta o módulo en primeiro no presente curso.

Para marcar as actividades que deberá realizar cada alumno, o docente do presente curso deberá ter en conta o informe individualizado de avaliación que fixo o docente do curso anterior sobre o alumno.

As actividades que se desenvolverán ao longo do curso deberán cubrir os contidos mínimos que terá que superar o alumno nesta materia, e serán todas ou parte das seguintes, de conformidade co indicado no informe individualizado:

- Actividades de identificación das situacións de risco máis habituais nunha empresa do sector, e clasificación dos tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional do título.
- Realización dunha avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título, e definición das técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
- Clasificación dos xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
- Identificación das técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos.
- Identificación de normas laborais e principios aplicación das mesmas.
- Busca de información dentro dun convenio colectivo ou contrato individual do traballador.
- Determinación en supostos prácticos das diferentes posibilidades na selección dunha modalidade de contratación.
- Recoñecemento de termos sobre xornada de traballo.
- Confección dun recibo básico de salarios e interpretación dun proposto polo docente.
- Identificación das causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
- Interpretación e cálculo dunha liquidacións de contidos simples e en salarios brutos.
- Interpretación e cálculo de prestacións por desemprego de nivel contributivo básica.
- Busca de información sobre fontes de emprego.
- Xestión de técnicas de selección de persoal: elaboración dun currículo e carta de presentación.
- Determinación e análise das características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.

As actividades que se vaian desenvolvendo deberán ser entregadas polos alumnos dentro dos prazos que para cada unha se establezan. O docente estará a disposición do alumno ou alumna para o seguimento dos traballos e a resolución de posibles dúbidas naquelas horas que figuren no seu cadro horario como visita de alumnos ou noutras que se puideran acordar, sempre dentro das posibilidades das dúas partes. Cada trimestre caberá a posibilidade de realizar unha proba obxectiva sobre as unidades traballadas no mesmo se o docente o considera necesario.

En marzo, sempre que o alumno realizara os traballos propostos, terá a oportunidade de presentarse a unha proba extraordinaria sobre aqueles contidos que sexa necesario avaliar en función do traballo desenvolvido ao longo do curso. De non ter presentado algún dos traballos propostos a proba extraordinaria constará sobre todos os contidos do módulo que o alumno teña pendentes.

A materia darase por recuperada se, unha vez entregados todos os traballos propostos ao alumno e feita a proba correspondente, este obtén unha puntuación igual ou maior que 5.

No caso de non superar o módulo na avaliación extraordinaria de marzo, como medida previa á súa incorporación na quenda ordinaria de formación en centros de traballo, o alumno deberá continuar ata xuño coas actividades de recuperación correspondentes.

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

Se algún alumno/a, sempre seguindo os criterios xerais de avaliación, perdera o seu dereito á avaliación continua terá dereito a unha proba de avaliación extraordinaria sobre a totalidade dos contidos do módulo. Esta avaliación extraordinaria terá sempre lugar logo da avaliación ordinaria correspondente do ciclo e deberá ser comunicada aos alumnos implicados no proceso coa antelación suficiente á súa celebración, ben sexa dun xeito verbal na aula ou con notificacións nos taboleiros de anuncios para o público coñecemento por parte dos mesmos, así como a través da aula virtual.

Esta proba consistirá na resolución dunha serie de cuestións tipo test, e de varios supostos prácticos sobre: prevención dos riscos específicos no sector profesional do título, consulta dun convenio colectivo do sector profesional do título, nómina, extinción de contrato, e busca de emprego.

Os criterios de cualificación e corrección serán os recollidos no epígrafe 5.

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

De xeito periódico, nas reunións de departamento que se celebren, irase facendo un seguimento do desenvolvemento da programación do módulo, co fin de comprobar a súa adecuación á planificación temporal inicial e ao grupo que se lle está a impartir. Dito seguimento recollerase mensualmente na aplicación de programacións, e será remitido ao titor ou titora correspondente.
Ao remate de cada trimestre farase unha nova avaliación en conxunto do mesmo, coa finalidade de analizar o impartido durante ese período e os resultados obtidos. Desta avaliación deberanse extraer datos para poder revisar a programación de cara a vindeiros períodos.
Ao remate do curso académico a persoa que exercera a docencia deberá entregar un informe final que conterá o grao de desenvolvemento da programación, aqueles aspectos máis significativos que considere se deberían de tratar para o vindeiro ano e as modificacións oportunas (en canto a reducións de contidos ou ampliación dos mesmos, instrumentos de avaliación a aplicar, materiais, etc.).

Ademáis do anterior, na avaliación da propia práctica docente son tidos en conta os resultados obtidos nas enquisas de satisfacción coa labor docente que son realizadas tódolos cursos aos alumnos, e nas que estes indican as súas valoracións sobre diferentes aspectos da práctica docente de cada un dos seus profesores.

Algúns dos aspectos que o profesor deberá considerar na autoavaliación da práctica docente son:
-Organización e coordinación co profesorado do ciclo formativo.
-Adecuación do grao de dificultade das actividades ás características do alumnado.
-Grao de motivación dos alumnos nas actividades propostas polo profesor.
-Planificación das tarefas: distribución e dotación de medios e tempos.
-Ambiente de traballo, relación entre os alumnos, e entre alumnado e o profesor.
-TICs: uso e manexo por parte do alumnado e do profesor.
-Habilidades de comunicación verbal e non verbal na transmisión dos contidos.
-Claridade na presentación dos contidos nos medios audiovisuais empregados.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumado en relación co perfil profesional correspondente.
Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría dará a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan, valorando tanto a súa situación actual como aquelas que puideran ser coñecidas polo aporte do seu expediente académico previo, por indicacións do departamento de orientación, por achegas da propia familia, etc.
Esta avaliación inicial en ningún caso comportará cualificación para o alumnado. Salvo que se estableza o contrario, a avaliación farase de maneira oral e/ou con cuestionarios breves, dando coñecemento dos resultados aos membros do equipo docente para a toma de medidas que puideran ser necesarias no desenvolvemento correcto das actividades formativas dentro da aula.

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

Naqueles casos que se apreciara na avaliación inicial a presencia na aula de alumnado con necesidades educativas especiais, adaptacións de medios ou materiais, o profesor correspondente deberao poñer en coñecemento do equipo docente e das instancias oportunas dentro do centro.
Unha vez valorada a situación por parte do persoal correspondente tomaranse as medidas oportunas, contando coa participación do persoal docente do módulo e aquelas outras persoas do departamento de Orientación ou persoal destinado pola Consellería de Educación aos efectos.
Nesta atención á diversidade encadrarase toda actuación educativa dirixida ás diferentes capacidades, ritmos de aprendizaxe, diferentes motivacións, situacións sociais, étnicas e de saúde do alumnado.
O docente, coa axuda dos medios humanos e materias que se poidan por á súa disposición, debe axustar a axuda pedagóxica e facilitar os recursos e estratexias necesarias para dar resposta ás diferentes necesidades educativas do conxunto do alumnado.

Poderanse adoptar, de acordo coas indicacións do departamento de Orientación e das instancias da Consellería de Educación, medidas ordinarias de atención á diversidade (que non modifican os elementos prescriptivos do currículo) ou ben medidas extraordinarias de atención á diversidade, como a flexibilización modular na duracion das ensinanzas, seguindo o procedemento legal establecido.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Dentro de cada unha das unidades didácticas establécense os contidos actitudinais, cun conxunto de contidos educativos que estarán presentes na aula de forma permanente, xa que se refiren a problemas e preocupacións fundamentais da sociedade. Serán motivo de reflexión e debate, coa coeducación e a interculturalidade como fondo, así como a interacción entre o alumnado e o profesorado para evitar a transmisión de prexuízos e o currículo oculto, sendo a guía que servirá para enmarcar a adquisición do resto dos contidos e aprendizaxe.

Traballaranse especialmente os seguintes:

1. Educación para o medio ambiente: o aproveitamento de recursos naturais de forma racional nos países, a reciclaxe e a reutilización a nivel individual (intentarase fomentar o uso de materiais reciclados), e no medio de traballo.
2. A educación no consumo racional e responsable no que se refire ás economías de mercado, e no traballo produtivo.
3. Respecto da dignidade e non explotación dos traballadores.
4. Educación para a paz e a non violencia: a conciliación como sistema de solución de conflitos, a violencia sexista.
5. Educación para a saúde: Concienciación da prevención de riscos e a importancia da seguridade e hixiene nos traballos, e a limpeza e a orde como prevención.
6. A igualdade e non discriminación no acceso ó mercado laboral, nas categorías salariais e nas condicións de traballos, causa de nulidade dos despedimentos.
7. Análise das profesións con menor índice de presencia feminina.
8. Emprego de ferramentas que respecten a propiedade intelectual dos autores. Promoción do emprego de software libre e non privativo, evitando o uso de programas que non sexan orixinais, para aquelas actividades que necesiten da utilización de ferramentas informáticas.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades COMPLEMENTARIAS que se levarán a cabo ao longo do curso poderase contar con relatorios, conferencias (expertos de empresas, Universidades, expertos en materia de seguridade e hixiene, expertos en primeiros auxilios, etc) ou algunha saída a organismos públicos (concello, universidade, seguridade social, xulgado do social, etc) ou empresas do entorno. Todas estas actividades serán levadas a cabo dentro do horario escolar, co coñecemento e a pertinente aprobación do consello escolar. Estas actividades poderán ser organizadas polo departamento de Formación e Orientación Laboral en solitario ou ben conxuntamente coa participación doutros departamentos técnicos ou do departamento de Orientación. Desde o departamento organizaranse unhas charlas prácticas sobre primeiros auxilios.

Dentro das actividades EXTRAESCOLARES que exceden do horario escolar poderase organizar, conxuntamente con outros departamentos técnicos visitas a empresas do sector, centros de ensino, etc. Tamén

caberá a posibilidade de visitar actividades como Galiemprego ou outras similares, sempre en función do interese do alumnado e da dispoñibilidade orzamentaria do departamento, así como da oferta das entidades públicas ou privadas que colaboren cos centros educativos.

10.Outros apartados

10.1) Unidade 0

A primeira sesión de clase dedicarase á presentación do módulo, á información sobre a programación e á avaliación inicial dos alumnos.
A profesora facilitará ao alumnado toda a información relativa á programación do módulo: contidos, resultados de aprendizaxe, obxectivos, criterios de avaliación, criterios de cualificación, metodoloxía que se empregará, procedementos para as perdas de avaliación continua.
Informarase aos alumnos de que a programación estará á súa disposición para seren consultada, na aula virtual e/ou na páxina web do centro.

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelaría e repostaría	2024/2025	6	210	210

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID PALMERO SANDE,ALEXANDRE MARIÑO REAL (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O módulo de procesos básicos de pastelaría e repostaría ven recollido no "DECRETO 224/2008, de 25 de septiembre, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en panadería, repostería y confitería." e modificado polo decreto 38/2010 de 18 de marzo.

A presente programación corresponde ó módulo Procesos básicos de pastelaría e repostaría pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Panadería, Repostaría e Confeitaría.

Os establecementos de restauración foron evolucionando, engadíndoselle progresivamente unha gama máis ampla de oferta ao produto base.

Este feito foi ligado á incorporación de sistemas de xestión máis modernos, así como á introdución de novos modelos de restauración.

Na situación actual de pandemia e moi necesaria a cualificación, xa que o cliente busca cada vez mais a excelencia.

A poboación consumidora, pola súa banda, foi adquirindo unha cultura gastronómica, tanto por lecer como por traballo, que produciu un incremento na frecuencia de uso dos establecementos. A facilidade para comparar os produtos de restauración existentes no sector fai que a poboación consumidora sexa cada vez máis esixente e procure servizos máis modernos e personalizados. As empresas evolucionan con rapidez, mesmo anticipándose aos cambios no sector, polo que cómpre contar cada vez máis con profesionais cualificados que sexan capaces de adaptarse e anticiparse á evolución cambiante do mercado da xestión dos establecementos de restauración e afíns.

A gastronomía é parte da cultura e a comida e tema de todos tal e como se reflexa en multitude de manifestacións: está de moda nos medios de comunicación, está presente en rutas de viaxes e entretenimento e, o longo do país encontramos infinidade de festas gastronómicas. Nos últimos anos vivimos baixo un asombroso crecemento gastronómico e, críticos, cociñeiros e analistas reputados poñen sobre a mesa este fenómeno culinario que ten un importante potencial para reafirmar a identidade cultural dun pobo e para promover o seu desenvolvemento económico.

Os cambios nos hábitos de vida, o crecemento exponencial dos establecementos de restauración e as novas técnicas de produción están a converter este sector nun importante xerador de emprego e de oportunidades.

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

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.	20	10
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).	75	35
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.	75	35

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
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.	40	20

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.	20

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.

Criterios de avaliación
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. 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.	75

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.).

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación
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.
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,
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.	75

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.

Criterios de avaliación
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.
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.	40

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.
Manexo do enxoval de acabamento: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabamento: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	Total
		10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba de coñecementos		40 %	40 %	40 %	40 %	40,00 %
	Proba escrita + modelo de solución	40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
	Táboa de indicadores para produtos	0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Proba de desempeño		60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %
	Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas	UD1	UD2	UD3	UD4	Total
	10 %	35 %	35 %	20 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	40 %	32 %	32 %	32 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos	0 %	8 %	8 %	8 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación	60 %	60 %	60 %	60 %	60,00 %

Todas as probas	RA1	RA2	RA3	RA4	Total
	10,00 %	35,00 %	35,00 %	20,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución	40,00 %	32,00 %	32,00 %	32,00 %	32,80 %
Táboa de indicadores para produtos	0,00 %	8,00 %	8,00 %	8,00 %	7,20 %
Táboa de indicadores de observación	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %	60,00 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelaría, repostaría e confeitaría.	
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	Interpretar a información
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	Identificar a seguridade
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	Realizar operacións de limpeza

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	Realizar operacións de posta en marcha
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	Executar mantemento
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	Regular os equipamentos
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	Describir anomalías principais
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	Verificar dispoñibilidade dos elementos
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	Seleccionar as ferramentas necesarias
CA 1.10 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.	Prepara os equipamentos
CA 1.11 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.	Planificar a carga dos equipamentos
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	Recoñecer características xerais
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	Identificar ao menos tres produtos
CA 2.3 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.	Entrega da tarefa
CA 2.4 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.	Realizar as tarefas previas
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	Interpretar a función dos ingredientes
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	Axustar as cantidades
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	Aplicar as técnicas requiridas en cada caso
CA 2.8 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.	Aplicar medidas correctoras en caso de desviacións
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	Comprobar características
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	Aplicar s métodos segundo ficha técnica
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	Obter algunha peza adoitadas
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	Execuatr as manipulacións oportunas
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras	Controlar temperatura e tempo

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
necesarias.	Controlar temperatura e tempo
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	Arrefiar o produto
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	Identificar a conservación adecuada
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	Asignar lugares de conservación
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	Describir o proceso de rexeneración
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	Entrega da tarefa
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	Caracterizar as técnicas e procesos
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	Interpretar formulacións
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	Identificar a función
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	Axustar formulacións
CA 3.6 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.	Realización de procedementos previos
CA 3.7 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.	Utilizar algunha técnica adoitadda
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	Seguir as secuencias
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	Controlar a temperatura e a consistencia
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	Contrastar as características
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Deducir as necesidades de conservación
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade
UD 4. Decoración de produtos de pastelaría e repostaría.	
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.	Describir os principais elementos decorativos
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	Interpretar a ficha técnica

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.	Verificar a dispoñibilidade
CA 4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.	Elixir algún deseño
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	Realizar as técnicas establecidas
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Entrega da tarefa
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Aplicar o método de conservación adoitado
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Valorar os resultados finais
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Ter en conta a normativa hixiéncio-sanitaria
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	Participar na mellora da calidade

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelaría, repostaría e confeitaría.	**10 %**
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5 %
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6 %
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6 %
CA 1.10 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 %
CA 1.11 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.	5 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %
UD 2. Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	**35 %**

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10 %
CA 2.3 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.	8 %
CA 2.4 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.	10 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4 %
CA 2.8 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.	4 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4 %
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6 %
CA 2.16 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 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4 %
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8 %
UD 3. Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	**35 %**
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10 %
CA 3.6 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 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.7 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 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6 %
UD 4. Decoración de produtos de pastelaría e repostaría.	**20 %**
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.	16 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	16 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.	8 %
CA 4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.	8 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	8 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8 %
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelaría e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	**10,00 %**
CA 1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.	12,00 %
CA 1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.	14,00 %
CA 1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.	5,00 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.	6,00 %
CA 1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.	5,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.	6,00 %
CA 1.7 Describíronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.	14,00 %
CA 1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	5,00 %
CA 1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.	6,00 %
CA 1.10 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.	6,00 %
CA 1.11 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.	5,00 %
CA 1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %
RA 2. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	**35,00 %**
CA 2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).	4,00 %
CA 2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.	10,00 %
CA 2.3 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.	8,00 %
CA 2.4 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.	10,00 %
CA 2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.	6,00 %
CA 2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.	4,00 %
CA 2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.	4,00 %
CA 2.8 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.	4,00 %
CA 2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).	4,00 %
CA 2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.	4,00 %
CA 2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.	4,00 %
CA 2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).	4,00 %
CA 2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.	4,00 %
CA 2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.	4,00 %
CA 2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).	6,00 %
CA 2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.	4,00 %
CA 2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.	4,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,00 %
CA 2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	8,00 %
RA 3. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	**35,00 %**
CA 3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.	8,00 %
CA 3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.	7,00 %
CA 3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.	12,00 %
CA 3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.	10,00 %
CA 3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.	10,00 %
CA 3.6 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.	7,00 %
CA 3.7 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.	7,00 %
CA 3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.	7,00 %
CA 3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.	7,00 %
CA 3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.	7,00 %
CA 3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	6,00 %
CA 3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,00 %
CA 3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	6,00 %
RA 4. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	**20,00 %**
CA 4.1 Describíronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, e as súas alternativas de uso.	16,00 %
CA 4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabamento do produto.	16,00 %
CA 4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelaría ou repostaría.	8,00 %
CA 4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.	8,00 %
CA 4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabamento en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	8,00 %
CA 4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	8,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	8,00 %
CA 4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	8,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles aparecen expresados nominalmente en cada CA e no punto 5.2, ao ser unha programación de tipo 2.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10.
As unidades 2 e 3 son complementarias entre sí e ca unidade 4, e estaran abertas simultaneamente.

A ter en conta:
1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidadas segundo as actividades de cada unidade.
3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado pendente deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
6) Nos traballos e exercícios propostos valoraranse por medio dunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.
7) As destrezas consistirá nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller, e o seguimento do traballo diario mediante taboa de observación.
8) O alumnado que non acade a avaliación positiva en período ordinario, deberá examinarse dos minimos esixibles non superados, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser continua e este feito permitirá a realización dun axuste ensino-aprendizaxe para que, aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos, poidan acadalos.
O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos, procedementos e actitudes desenvoltos nos contidos do módulo.
No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así coma do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:
Os alumnos con dereito a avaliación continua que aproben as 3 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media ponderada segundo peso das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

Os alumnos que suspendan algunha ou todalas avaliacións (1ª, 2ª e 3ª) , terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todolos datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua, deberase someter á realización de dúas probas:
Por unha banda, un exame teórico, que consistirá en respostar un exame tipo test e/ou de preguntas curtas sobre cada unha das unidades formativas que forman a programación do módulo. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 40 %.

E por outra banda, o exame práctico, que consistirá en :
- Realización dunha ou varias elaboracións das feitas no obrador durante o curso.
-Aplicación, remate ou presentación dunha elaboración das feitas ao longo do curso.
-Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha elaboración das feitas no curso.
-Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 5 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos. O peso desta puntuación na nota final será do 60 %. A nota final será a media aritmética das dúas

probas.

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

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

-O grao de cumprimento da temporalización

-O logro dos obxectivos programados

-Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestións periódicas aos alumnos nas que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumn@, 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.

-Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo

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

O alumnado que precise actividades de reforzo realizarán actividades de repaso e supostos prácticos co docente no horario estipulado, incidindo nas necesidades propias de cada un dos alumnos/as individualmente.

Realizaranse ademáis: elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respeto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparência, colaborar con tódolas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión critica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento da hostalería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións da familia de hastalería e turismo.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Poderíanse realizar as seguintes actividades:
Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelaría, Panadería e Confitería, Feiras de Alimentación e deTurismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais , centros tecnolóxicos de Galicia,outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe,etc...
Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.
-Xornadas sobre os productos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidade do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores.
Actividades coma resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas. Presentación de produtos. Presentación de equipos. Conferencias e charlas especializadas. E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10.Outros apartados

10.1) Divulgación programación e adaptación semipresencialidade

A programación darase a coñecer ao alumnado nunha sesión explicativa na clase, onde se contestarán ás dúbidas que poidan xurdir sobre a mesma Así mesmo, a programación unha vez supervisada será colgada na AULA VIRTUAL do CIFP Fraga do Eume, no grupo do módulo, para que o alumnado poida consultala cando así o desexe
Contémplase unha semipresencialidade se fose necesario. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

10.2) Cambios ensinanza

o módulo de PBPR constaba con anterioridade de 7 sesións semanais de 60 minutos e 240 horas anuais.
Debido as modificacións curricularres que aumentan os módulos de primeiro curso, reducese unha sesión semanal, pasando a 6 sesións semanais e 210 horas anuais.
Para iso, reducense proporcionalmente a duración das unidades, mantendo os mínimos esixibles e reducindo a profundidade e ampliación de contidos.

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1708	Sustentabilidade aplicada ao sistema produtivo	2024/2025	1	30	30

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MIGUEL ÁNGEL CARUNCHO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo de Sustentabilidade aplicada ao sistema productivo, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Cociña e Gastronomía. Tómasen como referencia o Decreto 218/2008 do 25 de septembro e o Decreto 38/2010, no que se establece dito título, así coma adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do titulo: Determínanse pola pola súa compentencia xeral , polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo:

b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.

c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.

h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

En relación o seu contorno profesional:

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.

2. 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 e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

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.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	La sostenibilidad		5	17
2	Los retos socioambientales actuales		5	17
3	La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal		5	17

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
4	Productos y servicios sostenibles		5	17
5	Actividades sostenibles		5	16
6	El plan de sostenibilidad empresarial		5	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	La sostenibilidad	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Identifica os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza (ASG) relativos á sustentabilidade tendo en conta o concepto de desenvolvemento sustentable e os marcos internacionais que contribúen á súa consecución	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 Describiuse o concepto de sustentabilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sustentable
CA1.2 Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sustentable das organizacións empresariais
CA1.3 Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030
CA1.4 Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización
CA1.5 Identificáronse os principais estándares de métricas para a avaliación do desempeño en sustentabilidade, os seus indicadores e o seu papel, segundo a lexislación vixente e as futuras regulacións en desenvolvemento
CA1.6 Describiuse o investimento socialmente responsable (ISR) e o papel que desempeñen os analistas financeiros e investidores

4.1.e) Contidos

Contidos
Obxectivos do Desenvolvemento Sustentable. Relevancia para a consecución da Axenda 2030.
Piares ambientais, sociais e de gobernanza transcendentes no desenvolvemento sustentable das organizacións.
Principais estándares de medición da sustentabilidade. Indicadores. Lexislación vixente.
Identificación dos aspectos sociais e de gobernanza (ASG) nas organizacións.
Marcos e acordos internacionais da sustentabilidade.
Introdución ao concepto de sustentabilidade. Repercusión na economía globalizada.
Definición de investimento socialmente responsable (ISR): criterios éticos, ambientais e sociais. Tipos de ISR.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Los retos socioambientales actuales	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Caracteriza os retos ambientais e sociais describindo os impactos sobre as persoas e os sectores produtivos, e propón accións para os minimizar	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 Identificáronse os principais retos ambientais e sociais
CA2.2 Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica
CA2.3 Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos

Criterios de avaliación
CA2.4 Identificáronse as medidas e as accións encamiñadas a minimizar os impactos ambientais e sociais
CA2.5 Analizouse a importancia de establecer alianzas e de traballar de maneira transversal e coordinada para abordar con éxito os retos ambientais e sociais, e lograr os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable

4.2.e) Contidos

Contidos
Alianzas e sinerxías público-privadas para o logro dos ODS.
Medidas e métodos encamiñados a minimizar e/ou reducir os impactos ambientais e sociais.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias co desenvolvemento da actividade económica.
Impactos ambientais, sociais e as súas consecuencias sobre as persoas e os sectores produtivos
Principais retos ambientais e sociais: superpoboación, cambio climático, consumo de auga e materias primas, economía circular, deforestación, contaminación, enerxías renovables (hidróxeno verde, eólica, solar etc.), descarbonización etc.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	La sostenibilidad en el desempeño profesional y personal	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Establece a aplicación de criterios de sustentabilidade na actividade profesional e na contorna persoal	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 Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan

Criterios de avaliación
CA3.2 Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS
CA3.3 Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS
CA3.4 Identificáronse as prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS

4.3.e) Contidos

Contidos
Adopción de prácticas sustentables no ámbito profesional que contribúan ao cumprimento dos ODS. Contribución das actitudes persoais na consecución dos ODS. Riscos, impactos reais e potenciais relacionados cos ODS. Identificación dos aspectos de sustentabilidade e ODS máis salientables do sector produtivo correspondente.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Productos y servicios sostenibles	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Propón produtos e servizos responsables tendo en conta os principios da economía circular	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 Determináronse os modelos de produción e consumo actual

Criterios de avaliación
CA4.2 Analizouse o ciclo de vida do produto
CA4.3 Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA4.4 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA4.5 Aplicáronse principios de ecodeseño
CA4.6 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados

4.4.e) Contidos

Contidos
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Produtos sustentables: ecodeseño.
Descrición dos principios e os beneficios da economía verde e circular, a biodiversidade e a actividade económica fronte ao modelo clásico de produción.
Identificación dos procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados.
Análise de sustentabilidade do ciclo de vida de produtos e servizos.
Características principais dos modelos de produción e consumo actual en produtos e servizos.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Actividades sostenibles	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza actividades sustentables minimizando o impacto destas no ambiente	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizouse o modelo de produción e consumo actual
CA5.2 Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA5.3 Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA5.4 Avaliouse o impacto das actividades persoais e profesionais
CA5.5 Aplicáronse principios de ecodeseño
CA5.6 Aplicáronse estratexias sustentables
CA5.7 Analizouse o ciclo de vida do produto
CA5.8 Identificáronse os procesos de produción e os criterios de sustentabilidade aplicados
CA5.9 Aplicouse a normativa ambiental

4.5.e) Contidos

Contidos
Cumprimento de normativa ambiental.
Aplicación dos principios da economía verde e circular.
Aplicación de estratexias sustentables.
Modelos de produción e consumo actual en diferentes actividades ou produtos sustentables.
Valoración dos beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción.
Materialización dos principios de ecodeseño nas actividades ou nos produtos sustentables.
Apreciación do impacto das actividades persoais e profesionais.

Contidos
Criterios de sustentabilidade aplicados nos procesos de produción. Análise das fases do ciclo de vida do produto.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	El plan de sostenibilidad empresarial	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Analiza un plan de sustentabilidade dunha empresa do sector, identificando os seus grupos de interese e os aspectos ASG materiais, e xustifica accións para a súa xestión e a súa medición	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identificáronse os principais grupos de interese da empresa
CA6.2 Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais
CA6.3 Definíronse accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados
CA6.4 Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados
CA6.5 Elaborouse un informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos

4.6.e) Contidos

Contidos
Establecemento das métricas de avaliación acerca do desempeño da empresa tendo en conta os estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados. Identificación dos principais grupos de interese da empresa.

Contidos
Análise de todos os aspectos ambientais, sociais e de gobernanza, das expectativas dos grupos de interese e da importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais.
Accións encamiñadas a minimizar os impactos negativos e a aproveitar as oportunidades que presentan os principais aspectos ASG identificados.
Elaboración dun informe de sustentabilidade co plan e os indicadores propostos.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

UNIDADE 1:
CA1.1 - Describiuse o concepto de sustentabilidade, establecendo os marcos e os acordos internacionais asociados ao desenvolvemento sustentable
CA1.2 - Identificáronse os piares ambientais, sociais e de gobernanza que inflúen no desenvolvemento sustentable das organizacións empresariais
CA1.3 - Relacionáronse os Obxectivos de Desenvolvemento Sustentable (ODS) coa súa importancia para a consecución da Axenda 2030
CA1.4 - Analizouse a importancia de identificar os aspectos ASG máis relevantes para os grupos de interese das organizacións, relacionándoos cos riscos e coas oportunidades que supoñen para a propia organización

UNIDADE 2:
CA2.1 - Identificáronse os principais retos ambientais e sociais
CA2.2 - Relacionáronse os retos ambientais e sociais co desenvolvemento da actividade económica
CA2.3 - Analizouse o efecto dos impactos ambientais e sociais sobre as persoas e os sectores produtivos

UNIDADE 3:
CA3.1 - Identificáronse os ODS máis relevantes para a actividade profesional que realizan
CA3.2 - Analizáronse os impactos reais e potenciais relacionados cos ODS
CA3.3 - Analizáronse as actitudes persoais na consecución dos ODS

UNIDADE 4:
CA4.1 - Determináronse os modelos de produción e consumo actual
CA4.2 - Analizouse o ciclo de vida do produto

CA4.3 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA4.4 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción

UNIDADE 5:
CA5.1 - Caracterizouse o modelo de produción e consumo actual
CA5.2 - Identificáronse os principios da economía verde e circular
CA5.3 - Contrastáronse os beneficios da economía verde e circular fronte ao modelo clásico de produción
CA5.5 - Aplicáronse principios de ecodeseño
CA5.6 - Aplicáronse estratexias sustentables
CA5.7 - Analizouse o ciclo de vida do produto

UNIDADE 6:
CA6.1 - Identificáronse os principais grupos de interese da empresa
CA6.2 - Analizáronse os aspectos ASG materiais, as expectativas dos grupos de interese e a importancia dos aspectos ASG en relación cos obxectivos empresariais
CA6.4 - Determináronse as métricas de avaliación do desempeño da empresa de acordo cos estándares de sustentabilidade máis amplamente utilizados

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

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

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

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

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

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-SEGUEMENTO DA PROGRAMACIÓN

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

-AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avalición da propia práctica docente, tras cada trimestre, farei unha reflexión sobre:- a adecuación da metodoloxía empregada, para lograr os resultados de aprendizaxe, as necesidades e características do alumnado.- as actividades que favorecen a motivación e a implicación do alumnado na súa aprendizaxe.- o ambiente da aula en canto as relacións interpersoais (colaboración, respeto, complicidade etc), entre o alumnado, así como, entre alumnado e docente

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Nesta sesión, o profesor ou a profesora que se encarguen da titoría darán a información dispoñible sobre as características xerais do grupo ou sobre as circunstancias especificamente académicas ou persoais, con incidencia educativa, de cantos alumnos e alumnas o compoñan.

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns hábitos adecuados de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer

que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico_práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

10.Outros apartados

10.1) Programación

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:- -------
- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.
- Criterios de cualificación.- A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.
Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma

10.2) Recursos e TICs

- Apuntes e boletíns de exercicios proporcionados pola docente
- Pizarra
- Pantalla de proxección e canón
- Aula virtual do Centro

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	CD2HOT000100	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
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. Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.

Contidos
Procesos e produtos de limpeza. 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 29.
2. Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso 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 debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos de primeiro curso. Non obstante, nos módulos superados a cualificación final coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial.
Artigo 30. Avaliación final de módulos do primeiro curso.
1. A sesión de avaliación final de módulos do primeiro curso corresponderase sempre co remate do período formativo dos módulos no centro educativo.
2. Na sesión de avaliación final de módulos de primeiro curso, o equipo docente tomará as decisións sobre promoción do alumnado ao seguinte curso, segundo se establece no artigo 4.2 desta orde.
No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado deberá ser informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e

data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial prevista no artigo 31.3 desta orde. Nestes módulos pendentes de primeiro curso non será de aplicación a perda do dereito á avaliación continua a que se refire o artigo 25.3 desta orde.

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.

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

4. No caso de ciclos formativos cunha duración inferior a 2.000 horas, a avaliación final de módulos de primeiro curso condicionará o acceso á 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 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.