

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2018/2019	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RICARDO FERNÁNDEZ GUERRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Tendo en conta o que se regula no decreto 83/2011 que regula o título do Técnico superior en dirección de cociña e no decreto 88/2011 que regula o Técnico superior dirección de servizos en restauración, ambos do do 20 de abril, vaise tratar de preparar ao alumnado que cursa o módulo de CAMP para desenvolver con garantías mínimas as funcións propias dun responsable de almacén ou adega nun establecemento hostaleiro tipo. Especialmente tomarase como referencia a meirande parte dos locais hostaleiros que hai nas comarcas da contorna (O Salnés, O Morrazo e comarca de Pontevedra).

Polo tanto vaise tentar formar ao grupo de alumnado tendo en conta as características da área de influencia do noso centro educativo.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	As materias primas en restauración 1	Nesta Unidade realizarase unha breve introdución ao aprovisionamento e descrición das materias primas de uso común nun local hostaleiro (Hortalizas e verduras, froitas, cereais, leguminosas, condimentos, cogomelos, edulcorantes e derivados).	7	10
2	As materias primas en restauración 2	Nesta unidade continuarase coas materias primas en restauración (Carne, peixe, marisco, ovos, leite e derivados, materias de orixe mixto e graxas, os aditivos alimentarios)	7	10
3	A presentación comercial e o etiquetado de produtos	Nesta unidade abordarase e presentación comercial dos produtos alimentarios, afondando na lectura da información que ofrecen as etiquetas. Especialmente tratarase a etiquetaxe dos produtos frescos, dos produtos ecolóxicos e os produtos de calidade diferenciada.	4	10
4	A recepción das materias primas	Unidade importante dentro do módulo, nela estudarase o proceso de recepción dos xéneros, a planificación da recepción, o proceso de inspección dos vehículos e a desecarga, as fases da comprobación das mercadorías e <u>todo o fluxo de documentación asociado ao mesmo.</u>	10	20
5	O almacenamento das materias primas	Outra das unidades fundamentais no módulo profesional de CAMP, nela tratarase o proceso de almacenaxe de materias primas. Estudarase os seguintes espazos: almacén de víveres ou	10	20
6	O control de existencias nun establecemento de restauración	Unidade que trata o proceso de xestión de existencias, cómo se debe manter o stock, a xestión da demanda interna, o proceso de elaboración de inventarios así coma a súa xestión. Por último aprenderase a manexar unha aplicación informática para a xestión de existencias	10	20
7	A cata de alimentos	Unidade que axuda a interpretar o proceso da cata de alimentos, nela abordarase o proceso de análise sensorial dos alimentos e os seus atributos, cómo se desenvolve unha cata, cáles son probas obxectivas e cáles non o son nunha análise sensorial. Por último realizaranse catas de alimentos nalgún momento do curso escolar.	5	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As materias primas en restauración 1	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relaciónanse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.

4.1.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As materias primas en restauración 2	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

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 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relaciónanse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.

4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A presentación comercial e o etiquetado de produtos	4

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

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

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Referentes do código alimentario.
Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.
Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A recepción das materias primas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

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

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

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O almacenamento das materias primas	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de cátering, de acordo co método previamente establecido.
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Material funxible e inventariable para cátering.
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.
Deseño de rutas de distribución interna.
Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	O control de existencias nun establecemento de restauración	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4.6.e) Contidos

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

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

N.º	Título da UD	Duración
7	A cata de alimentos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

4.7.e) Contidos

Contidos
Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.
Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.
Atributos dos alimentos.
Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.
Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.
Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

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

INTRODUCCIÓN E ACLARACIÓNS PREVIAS DO PROFESOR

A avaliación da aprendizaxe neste módulo así coma na FP realizarase tendo en conta que trataremos de averiguar se o alumnado é profesionalmente competente. Para elo trataremos de contextualizar cada unha das actividades asociadas a cadansúa das 7 Unidades didácticas das que consta esta programación.

Dentro dos talleres prácticos do CIFP Carlos Oroza, concretamente no almacén de víveres onde se vai impartir a meirande número das 2 horas semanais vaise recrear dalgún xeito varios contextos profesionais de tal xeito que a medida que o alumnado avance na súa aprendizaxe se poidan tomar evidencias suficientes e claras (tanto para o alumnado como para o profesor) que permitan deducir o "grao de dominio dunha competencia" acadado ao final de cada actividade contextualizada.

As evidencias que se vai tomar para definir de xeito individualizado e sistematizado o grao de dominio dunha competencia de cada alumno están definidos detalladamente nesta programación nos instrumentos de avaliación de cada UD, e son:

- Evidencias documentais ou de comportamento (entendendo comportamento o desempeño do alumnado na execución dun determinado proceso), estes son as probas escritas, supostos prácticos, as probas orais e as fichas de traballo individuais que se van arquivando no caderno do alumnado previa corrección do profesor.
- Evidencias de obxectos producidos polo alumnado, rexistradas a través de técnicas de observación directa ou indirecta (listas de cotexo e táboas de observación), estes obxectos son as elaboracións culinarias realizadas en determinado contexto profesional recreado no taller, por exemplo un menú asociado a unha determinada Comunidade Autónoma e para elo haberá que afondar no estudo dos produtos con DOP, IXP ou denominación de calidade contrastada.
- Evidencias rexistradas polo propio alumnado nas fichas de traballo diarias entregadas polo profesor, por observación indirecta, quedando estas corrixidas, arquivadas e en custodia do alumnado.

Faise necesario facelo resumidamente e por tanto para clarificar este aspecto ao alumnado pódese cuncluír que os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN para que un alumno/a supere as avaliacións trimestrais no módulo de CAMP son os seguintes:

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SÚA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

- Caderno de aula (soportará un 10% da cualificación):

Entrega trimestral das fichas de traballo cumprimentadas e coa información requirida nelas (exceptuando os días nos que o alumno/a non acudira á clase).

Valorarase especialmente a entrega en prazo (o profesor realizará un aviso 10 días antes, personalizado por alumno/a e través de diferentes medios como verbal, plataforma CESGA ou correo electrónico), a limpeza na presentación, o seguimento do índice proposto polo profesor e a realización das fichas en formato dixital (sempre que sexa posible pola situación persoal de cada alumno/a).

- Probas e supostos prácticos (soportarán un 30% da cualificación):

As probas escritas, exercicios e supostos prácticos realizaranse periodicamente e previo aviso con 10 días de antelación como norma xeral. As probas califícanse de 1 a 10 puntos e en cada unha delas figurará o criterio de cualificación claramente exposto, ao rematar a proba o profesor



entregará ao alumnado un ou varios exemplares da proba coas respostas correctas. A cualificación trimestral dun alumno/a será o resultante da suma das cualificacións obtidas en cada exercicio dividido polo número de probas realizadas. Si un alumno/a non realizou algunha proba por motivos xustificadas esta repetiráselle en canto sexa posible.

- Actividades realizadas en contextos profesionais no almacén de víveres, como norma xeral (soportarán un 60% da cualificación):

Valorarase especialmente o grao de consecución, o respecto pola normativa hixiénico-sanitaria vixente e a calidade do resultado dos produtos realizados polo alumnado (individualmente ou en grupo, aspecto que quedará previamente pactado antes do inicio dunha actividade avaliable).

Valorarase a actitude do alumno ante a materia no día a día, ante as explicacións do profesor e o grao de interese amosado en repetir as exemplificacións propostas nas Ta.x (Tarefas do alumno/a), especialmente nas prácticas dirixidas e individualizadas (prácticas específicas).

Valorarase especialmente a disposición do alumnado por entender e aplicar as instrucións operativas canto ao manexo da maquinaria do taller, o seu mantemento de uso (montaxe, desmontaxe e limpeza) así como do desbarasado final despois de realizar unha Tp.x ou Tp.y (Tarefa profesor ou Tarefa alumnado).

Valorarase de xeito moi positivo a puntualidade na entrada ao taller, a realización secuenciada e polo procedemento establecido da posta a punto, da orde no material de traballo persoal e do propio centro así como o respecto polo medio ambiente (recollida selectiva de lixo ou evitar o consumo innecesario de enerxía ou recursos do centro educativo).

A cualificación deste apartado reflectirase a base de rexistros no caderno do profesor, deles iráselle informando semanalmente ao alumnado co obxecto de facilitar, corrixir e encauzar o proceso de aprendizaxe e a progresión pedagóxica individualizada de cada alumno/a (estes rexistros van recollidos nos instrumentos de avaliación de cada UD como LC. TO. OU. e poden ser anecdóticos, por observación directa, por observación indirecta ou verbalmente).

Un alumno/a supera as avaliacións trimestrais cando o conxunto das sumas parciais de cada apartado anterior unha vez ponderados suman 5 ou máis puntos.

OS MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ALCANZAR UNHA AVALIACIÓN POSITIVA

No último mes do curso escolar realizarase unha proba individualizada onde o alumnado podera evidenciar de xeito claro e individualizado o seu grao de dominio da competencia acadada trala realización de como mínimo o 80% das actividades previstas na programación didáctica do módulo (do contrario causaríase PD debendo realizar outro tipo de proba extraordinaria, recollida no apartado 6.b desta programación didáctica). Os mínimos exixibles para superar o módulo de CAMP recóllense en cada unha das 7 Unidades didácticas que compoñen esta programación, e o grao de competencia a xeito de resumo podería definirse na seguinte proba (a modo de exemplo para o alumnado):

Un alumno/a deberá ser quen de realizar o aprovisionamento completo a través da recepción real durante unha xornada completa no almacén de víveres. Para elo deberá uniformase correctamente, atender a provedores, tomar datos de rexistro nos documentos asociados á recepción de mercancías, control de temperaturas de cámaras, control de existencias e outra documentación xerada polo fluxo de provisión de materias primas. Ademais o alumno/a deberá ser quen de realizar un pedido completo ao exterior do centro a partir dunha proposta de pedido xerada polo departamento de cociña ou de restaurante.

Outro aspecto que se considera especialmente importante é que o alumno/a deberá ser capaz de interpretar un menú proposto polo departamento de cociña e restaurante de xeito conxunto, a partir dese menú deberá ser capaz de seleccionar as mellores materias primas, incluír aquelas que posúan un selo de calidade (DOP, IXP ou outro similar) e realizar a conseguinte comunicación e contacto con provedores para a súa solicitude ao exterior.

O grao de consecución acadado polo alumno medirase cunha LC. deseñada especialmente para esta Ta. e constará dos CA considerados como mínimos nas Unidades didácticas do módulo de CAMP.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación do alumnado que no mes de xuño non sexa capaz de superar cunha avaliación positiva o módulo profesional deseñárase un plan de recuperación que abranguerá do 7 de maio ao 6 de xuño, cun total aproximado de 16 horas totais.

As actividades tratarán de reforzar aquelas partes nas que o alumno/a non foi quen de obter unha avaliación positiva no seu día, repetíndoas precedidas das instrucións previas do profesor.

No caso dun alumno/a que non supere o módulo no período ordinario e acceda ao segundo curso do ciclo co módulo de CAMP pendente o profesor establecerá un calendario de recuperación programando actividades e tarefas que se desenvolverán entre o 17 de setembro de 2018 e o 22 de marzo de 2019. As actividades e tarefas de recuperación tratarán de compatibilizarse co desenvolvemento dos módulos de segundo curso procurando non cargar en exceso ao alumno/a e ben ao contrario implementalas no desenvolvemento do módulo de segundo curso Xestión da produción en cociña.

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

Para definir a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado que causar PD atenderase á normativa vixente: Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/19.

A proba de avaliación extraordinaria consistirá na execución completa dun proceso de elaboración e servizo enfocado ao desenvolvemento dun menú tipo que se deberá ofrecer para 10 comensais. A execución do menú deberá realizarse de xeito autónomo polo alumno/a e incluírá todos as fases do procedemento dende o seu deseño ata a proposta de pedido a almacén, retirada de xéneros e operacións derivadas ata a consecución final dos produtos necesarios convenientemente elaborados e listos para realizar o servizo. Inclúese o cálculo da merma e do rendemento así como o escandallo dos pratos do menú elixido.

O alumno/a deberá ser capaz de realizar o pedido completo, recibir a materia prima, controlala e verificala. Posteriormente deberá realizar a entrega ao departamento de cociña e restaurante. Demostrará un manexo completo das aplicacións informática EUNOMIA así como a de asignación de códigos para lotes de produtos expedidos do almacén aos departamentos de cociña e restaurante.

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

Semanalmente introducirase na aplicación de seguimento de programación didáctica o avance na consecución da materia impartida. Anotarase as desviacións, de selo caso, informándolle deste aspecto ao Xefe do departamento na reunión periódica que se mantén para verificar o seguimento da programación didáctica dos módulos profesionais do departamento.

Neste curso escolar implementárase como elemento de axuda o uso do caderno do profesor facilitado pola plataforma AdditioApp Web, nela quedarán rexistradas a meirande parte das TP realizadas en cada unha das JUDD das que consta esta programación didáctica.

Canto á avaliación da práctica docente seguiranse dúas vías principalmente:

- 1.- Enquisa anual do SXC, na aplicación que está deseñada para tal fin.
- 2.- Enquisa propia do profesor realizada de xeito directo ao grupo de alumnado, unha vez cada trimestre para verificar o grao de satisfacción do alumnado coa súa estancia no centro educativo e o papel do docente no módulo profesional.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na primeira semana do curso escolar realizarase un inquirimento ao grupo de alumnado onde se lle formularán por escrito diferentes cuestións tendente a valorar os coñecementos previos dos que dispoñen.

Tamén se lles preguntará sobre gustos, afeccións e coñecementos noutras eidos (por exemplo nos idiomas).

Ademáis cando sexa preciso realizarase a sesión de avaliación inicial co grupo de profesorado que conforme o equipo docente.

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

Ao longo do curso tratarase de axudar ao alumnado que non sexa capaz de manter o ritmo marcado para acadar correctamente os RA do módulo. Neste caso tratarase de realizar agrupamentos de alumnos segundo a súa capacidade e tamén de axudar a aquel alumno/a que poida ter dificultades con algún apartado da materia do módulo.

Tamén se lle ofrecerá ao alumnado que non consiga avanzar na materia ao ritmo óptimo a posibilidade de actividades de reforzo fora do horario lectivo, a modo de clases particulares xestionadas polo propio profesor, normalmente no almacén de víveres.

Estas actividades de reforzo poderán desenvolverse na xornada de mañá ou de tarde, en función das necesidades presentadas polo alumnado ou polo profesor.

MEDIOS E SOPORTES DE APOIO AO ALUMNADO:

Ofrecerase apoio alternativo a través da plataforma de teleformación soportada polo CESGA
Correo corporativo da Consellería de Cultura, Educación e OU: rfernandez@edu.xunta.es
Correo alternativo do profesor: ptfpcocina@gmail.com
Espazo común de almacenamento de difusión de información en Google Drive: ptfpcocina

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Neste módulo profesional cobran relevancia varios aspectos que teñen relación co medio ambiente e o respecto pola vida sana e a natureza, por este motivo incidirase durante todo o proceso de formación do alumnado en resaltar as vantaxes das boas prácticas en:

- Separación do lixo nos talleres e aulas (papel, plástico, vidro) facendo especial fincapé no aproveitamento dos restos de carácter orgánico para destinalos ao plan de compost da Cidade Infantil Príncipe Felipe.
- Respecto polo traballo do resto das persoas e pola entorno de tal xeito que os fumadores e fumadoras o fagan no espazo indicado para facelo, e que as cabichas se depositen nos lugares destinados para este fin e non no chan.
- Empregar os recursos dispoñibles dun xeito coherente e sensato (material de prácticas, instalacións, enerxía, auga) xa que isto redundará nun beneficio colectivo e a medio prazo individual xa que sensibilizará ao alumnado como usuario de bens públicos.
- Respetar as ideas do resto das persoas, as crenzas e as opinións.
- Fomentar a discusión e o debate, sempre baixo un clima de boa conducta e boas formas cos compañeiros/as e profesor.
- Participar de xeito activo na horta escolar do centro, tratando de entender a filosofía do proxecto implementado como parte fundamental dun espírito emprendedor, de respecto polo produto de tempada, autóctono e cultivado baixo a norma de non engadir ningún tipo de fertilizante ou

produto químico nos cultivos realizados.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias á formación do alumnado que se ten previsto desenvolver fora do centro educativo son as seguintes:

- Xornada de colleita de cogomelos silvestres.- nunha xornada de mañán, aproximadamente no mes de outubro ou inicios de novembro.
- Análise de mercados de Abastos: Mercado de Pontevedra e Mercado de Marín, comparativa e diferencias.

As actividades complementarias á formación do alumnado que se ten previsto desenvolver dentro do centro educativo son as seguintes:

- O mundo das legumes, as sementes autóctonas, a cargo de Antonio María de Ron, investigador da Misión Biolóxica do CSIC en Salcedo.
- Introducción ao mundo das catas profesionais dirixida por Maruxa García de TASTELAB.
- A pasta italiana, a cargo de Francesco Ianelli.
- Os produtos de calidade como elemento diferenciador na cociña de autor a cargo de David de Jorge Eiceizabarrena.
- Cata de aceites (pendente director).
- O mundo das herbas silvestres, a comarca da contorna a cargo de Braulio Mondragón ou Adelina (Finca Con da Santa).
- Patrick Duler, cociñeiro agricultor: cociña e vida dende o punto de vista do produto sano, natural e de proximidade.
- Xornada de produtos con DOP e IXP, as Comunidades autónomas séntanse á mesa.- No mes de maio e durante catro luns realizaranse servizos específicos sobre materias primas con DOP e IXP de todas as Comunidades do Estado. Esta actividade desenvolverase os venres en común acordo cos módulos de PPCC - PECU. Tamén poderían intervir o módulo de GANU, de selo caso.

10.Outros apartados

10.1) Comunicación da programación didáctica ao alumnado

Na primeira semana do curso escolar explicaráselle ao grupo de alumnado o plan do curso escolar no módulo, incidindo en:

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das 5 Unidades didácticas nas que se distribúe.
- Normas de seguridade e hixiene e protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas ou teóricas no taller de aplicación.
- Programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) para o curso escolar, por cada un dos trimestres escolares incluíndo o calendario de probas de avaliación parciais e finais.

Esta explicación quedará plasmada nun documento que se lle pasa a sinatura a todo o grupo de alumnado, unha copia quedará en poder do profesor do módulo e outra entregaráselle ao xefe do departamento de hostalaría e turismo.

10.2) Orzamento de gastos para o alumnado

Para desenvolver as actividades do módulo o alumnado deberá proveerse dun material mínimo e obrigatorio.

MATERIAL VOLUNTARIO

Tendo en conta o desembolso que ao inicio do curso escolar debe facer o alumnado en material de traballo, uniformidade e outro material didáctico o profesor do módulo de CAMP tratará de minorar os gastos ao máximo, polo tanto o libro do texto do módulo de CAMP ofreceráselle ao alumnado como algo voluntario (o seu prezo de compra no mercado é duns 28). O libro corresponde ao título Módulo transversal Control del aprovisionamiento de materias primas, Editorial Altamar, G. Bartra - David Infantes. ISBN 978-84-16415-19-9.



MATERIAL OBRIGATORIO (orzamento aproximado)

- Carpeta branca, con portada en plástico, catro aneis (4).
- Separadores de plástico, DINA4, numerados do 1 ao 31 para almacenaxe de fichas de traballo (entre 3 e 4).
- Bolígrafo de 4 cores (azul, negro, vermello e verde) (1,5).
- Bata branca de traballo, serigrafiada co nome do alumno/a e cos logotipos oficiais do centro educativo (20).

GASTO APROXIMADO POR ALUMNO/A

Establécese o gasto aproximado por alumno/a en 30 aproximadamente. O alumnado estará provisto de todo o material na semana do 9 ao 11 de outubro de 2018.

O contacto para a confección das batas ofreceráselle por parte do profesor, acordando unha data na que o proveedor acudirá ao centro educativo.

10.3) Participación en proxectos

No curso escolar 2018-19 o profesor do módulo ten previsto participar en proxectos de innovación implicando neles directamente ao alumnado dos módulos que imparte.

Estes proxectos pódense consultar con máis detalle na programación xeral do curso escolar (programación de aula) e son os seguintes:

- Horta escolar ecolóxica e autosuficiente: en proceso dende o curso 2015-16.