



## 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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2018/2019	7	240	240

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO RODRÍGUEZ PRIETO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este ciclo formativo é de vital importancia polo contexto onde se desenvolve:

- O CIFP Carlos Oroza sitúase na capital das Rías Baixas, a súa área de influencia abrangue dende o norte da provincia de Pontevedra ata as Comarcas do Salnés e do Morrazo.
- Cada vez máis o sector empresarial solicítanos alumnado formado en cociña e pastelería. O módulo de "Preelaboración e conservación de alimentos" considérase dunha importancia especial dentro do ciclo e polo tanto estratéxica canto que é un dos primeiros contactos que o alumnado manterá coa futura profesión.
- A intención do profesor do módulo é formar inicialmente ao alumnado que curse o ciclo formativo nas normas básicas que rexerán no centro educativo canto á seguridade e hixiene na manipulación de alimentos e sobre todo na deontoloxía da profesión hostaleira cara o seu futuro como profesional.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula estenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.

**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 cociña, maquinaria, trebellos e ferramentas	Maquinaria e ferramenta de uso habitual. Instrucións de uso e mantemento.	8	5
2	O persoal en hostalería, sistemas de traballo	Sistemas de traballo, cadea quente e fría. As categorías profesionais	5	5
3	Recepción de materias primas: documentación	Recepción de mercadorías, normativa hixiénico-sanitaria. Documentos de traballo	9	10
4	Procesos de almacenamento e conservación de alimentos	Conservación dos alimentos: métodos.	12	10
5	As hortalizas e os cogomelos	Preelaboración de hortalizas e cogomelos	37	20
6	A carne, clasificación, curtes e pezas	As carnes: preelaboración básica	40	10
7	Aves e produtos derivados da carne	Aves e outros produtos: preelaboración, curtes e características	50	10
8	Os peixes, clasificación, curtes e pezas	Peixes: preelaboración, curtes e características	35	20
9	Os mariscos e cefalópodos	Mariscos e cefalópodos: preelaboración, curtes e características	44	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A cociña, maquinaria, trebellos e ferramentas	8

##### 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.
CA3.5.1 Seguir as normas de mantemento e control de maquinaria esixidas polo centro
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
<p>Descrición e clasificación.</p> <p><a href="#">Programa de mellora de calidade</a></p> <p><a href="#">Deseño da ficha técnica de instrucións de uso, mantemento e seguridade da maquinaria do taller</a></p> <p>Colocación e distribución.</p> <p>Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.</p> <p><a href="#">Comunicouse a avaría ou mal funcionamento da maquinaria usando o caderno de mantemento da clase (CA 3.5)</a></p>



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

N.º	Título da UD	Duración
2	O persoal en hostalería, sistemas de traballo	5

#### 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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
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.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
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	Recepción de materias primas: documentación	9

#### 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
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	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 Recoñécese e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características.
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.
CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.
CA1.9 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.1 Recoñécéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia 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.
---

#### 4.3.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.

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.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Procesos de almacenamento e conservación de alimentos	12

#### 4.4.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

#### 4.4.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.
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.

#### 4.4.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.





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

N.º	Título da UD	Duración
5	As hortalizas e os cogomelos	37

#### 4.5.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.	NO
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
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.
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.



Criterios de avaliación
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.5.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.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Tratamentos específicos para certas materias primas.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Tratamentos térmicos de preelaboración.
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
Control de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	A carne, clasificación, curtes e pezas	40

#### 4.6.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.	NO
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características.
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 curtes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de curtes 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.
CA4.12 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
Materias primas. Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionamento de xéneros de cociña.
Curtes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de curtes básicos, específicos e con denominación propia.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	Aves e produtos derivados da carne	50

#### 4.7.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.	NO
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñécóronse as materias primas e as súas características.
CA4.1 Identifícanse 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 identifícanse 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.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionamento de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.



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

N.º	Título da UD	Duración
8	Os peixes, clasificación, curtes e pezas	35

#### 4.8.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.	NO
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relaciónanse 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 identifícanse 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 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionamento de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.



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

N.º	Título da UD	Duración
9	Os mariscos e cefalópodos	44

#### 4.9.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.	NO
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características.
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.
CA4.5 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.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionamento de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.

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

### OS MÍNIMOS ESIXIBLES:

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das 9 Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación e servizo dun menú tipo (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar) para 10 comensais.

- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e hixiene, equilibrio e orde nos procesos de preelaboración, elaboración e operacións de pre-servizo.

- Estas operacións realizaranse en necesaria colaboración co módulo profesional de Técnicas culinarias.

- A nota calcularase a través dunha taboa de valoracións, dando a cada contido una porcentaxe sobre a nota final:

40% PROBAS ESCRITAS

60% EXAMENES PRATICOS, PRACTICAS DE TALLER, CADERNO DE PRCTICAS, PARTICIPACIÓN NA CLASE,  
UNIFORMIDADE E SEGUIMIENTO DIARIO DO ALUMNO

Incorporarase así mesmo o emprego de xeito individualizado para o alumnado da plataforma CESGA (Centro de supercomputación de Galicia), efectuándose a través do mesmo varios exercicios avaliábeis, tarefas individuais e/ou grupais.

Ao alumno a principio de curso se lle explican as programacións e se colgan na aula CESGA e teñen acceso a ela durante todo o curso. Ademais entregaselle un documento de calidade (CRITERIOS DE AVALIACIÓN PROGRAMACIÓN DIDACTICA DO MODULO) E O ASIGNA O ALUMNADO.

Os alumnos teñen acceso as anotacións do traballo diario no libro do profesor mais as probas escritas por U.D.

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

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

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

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Os alumnos que non superaron o módulo no curso 2017-18 e promocionaron ao segundo curso coa materia pendente realizarán as seguintes tarefas durante os dous primeiros trimestres do curso escolar 2018-19:

- Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre, data de entrega por escrito límite será o 4 de decembro de 2018.



- Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo, documentado e entregado no soporte que o alumnado deberá elixir por si mesmo, a data de entrega de límite será o 4 de marzo de 2019.
- Do 7 ao 10 de marzo: realización dunha proba práctica no taller onde o alumno/a desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor. No mes de setembro o profesor do módulo facilitará esta información aos alumnos/as que promocionaron ao segundo curso co módulo de Preelaboración e conservación de alimentos pendente, nesta reunión o alumnado obterá as indicacións oportunas e relativas ao seu proceso de recuperación.

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

- O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debora realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma o profesor considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa). Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumnos/as do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física. Estas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.
- A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do curso escolar (normalmente no mes de xuño de 2019):
  - Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, entre dous e tres días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo (luns e martes de 08:30 a 11:00 e venres de 12:00 a 13:00)A proba consistirá en facer a mice de un menú tipo para 2 persoas que tivese a seguinte composición; aperitivo, entrante frío, entrante quente, carne e peixe.
- Proba de carácter conceptual: comporase de dúas partes diferenciadas, unha con preguntas alternativas sobre a materia do módulo e outra que constará dun suposto práctico sobre a mesma materia.

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

Basicamente para o seguimento da programación da práctica docente seguiranse os procedementos que están instaurados no centro educativo conforme á norma ISO9001-2000 de xestión da calidade aplicada aos centros educativos:

- 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 cuestionarios periódicos (trimestral) pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

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

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





A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta 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. 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 que van cursar

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

Para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de problemática durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:

- Realización de mapas conceptuais
- Elaboración de pequenos cuestionarios
- Exercicios prácticos
- Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada
- Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización persoalizada co alumnado afectado.
- Incidir nos puntos mais floxos do alumnado repetidor.

## **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 respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse diariamente a través do propio proceso de ensino.

Incluirase asemade todos aqueles contidos que versen ou estén relacionados coa separación e reciclaxe do lixo no taller de prácticas ou outros lugares do centro educativo.

Especialmente tratarase de incidir nos seguintes aspectos:

- Deontoloxía profesional no sector hostaleiro.
- Educación medioambiental.
- Respecto pola propia persoa e polos demais.

### **9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

Dentro das actividades complementarias encádranse todas aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnos ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.
- Elaboración de pasta italiana (masas, pastas básicas) a cargo dun cocifeiro nativo, propietario dun restaurante italiano de Pontevedra.
- Saída ao monte para facer unha práctica de campo apañando cogomelos silvestres.
- Cata alternativa de queixos nacionais e estranxeiros, comentada por un experto no sector.
- Cultivo de herbas aromáticas, práctica sostida durante todo o curso en colaboración coa Cidade infantil Príncipe Felipe.
- Actividades que se deriven do 3º Campionato de Sumillería Jesús Domínguez.
- Colaboración nos proxectos que vaian aparecendo ao longo do curso.



## 10. Outros apartados

### 10.1) Información ao alumnado sobre os aspectos básicos da programación

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta. A programación estará a dispor na páxina web do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turismo.