

## 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
MP0048	Produtos culinarios	2018/2019	16	350	350
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2018/2019	16	240	240
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2018/2019	16	110	110

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO ANTONIO ORGE LORENZO
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 "productos culinarios" 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.

As ensinanzas do módulo centranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado. Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

Á vista do módulo Productos Culinarios, dedúcese que deben realizarse dous tipos fundamentais de unidades formativas:

- Elaboración de productos culinarios mediante técnicas tradicionais.
- Elaboración de productos culinarios da cociña gallega e de novas tendencias.

Os primeiros son elaboracións que xeralmente se presentan e utilizan para ser servidos como tales, se non que se utilizan de base as elaboracións clásicas e tradicionais dos distintos tipos de cociñas e servizos.

En función da maior ou menor dificultade para a consecución da elaboración básica e o tempo necesaria para a súa realización pode incluírse no primeiro contido organizador elaboracións básicas e pratos elementais, ou máis representativos.

Os segundos son novas técnicas e tendencias de todo tipo máis representativas da nova cociña gallega, de ámbito nacional e internacional.

A estrutura de estes dous constará dun programa práctico secuenciado coa lóxica tradicional de finalizar unha Unidade de Traballo para que de seguido, comeza-la seguinte. Dita estruturación crea múltiples problemas, entre os cales cabe destacar:

- Económicos.- tendo en conta que o material de prácticas é na súa maioría perecedeiro, hai que darlle saída de maneira que sexa consumido polos propios alumnos ou por terceiros, debendo ser variado en canto a métodos de cociñado e xéneros.
- De adaptación á realidade da empresa.- de xeito que o alumno se incorpore adaptado e con coñecementos, logo dunha "posta a punto" ó servizo de carta, menús e eventos especiais, para que ese paso ó mundo laboral non sexa traumático.

É polo que as Unidades de Traballo se estruturan de conformidade cun sistema lóxico que facilita unha visión xeral e completa da materia ó ensinante, quen, a súa vez, deberá ir incardinando e adaptando a confección de menús coa lóxica de dificultade progresiva, para a formación do alumno. Se ben moitas elaboracións realizáranse o longo do curso nas actividades prácticas de aula menús, carta e outros servizos que se realizan o longo do curso ata completar as prácticas de todas as unidades didácticas.

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	Organización dos procesos productivos de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	. Explicación dos ámbitos da produción e do servizo en cociña.	22	7
2	Cociña territorial: española	. Características xerais e particulares:	30	8
3	Cociña territorial: internacional	. Características xerais e particulares.	30	9
4	Cociña de tempada ou de mercado	. A cociña en función da oferta de materias primas de tempada:	30	8
5	Cociña creativa	. Interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.	20	6
6	Execución das elaboracións máis representativas	. Elaboracións máis representativas:	30	8
7	Gornicións, decoracións e mollos	As guarnicións máis representativas:	20	6
8	Materiais axeitados ao tipo de servizo	. Tipos de servizo, posta a punto:	18	5
9	Elaborar produtos culinarios a partir de materias primas dadas Transformación físico-química dos alimentos	. Calidades organolépticas das materias primas.	20	6
10	Necesidades alimentarias específicas	. A roda de alimentos:	20	6
11	produtos culinarios da cociña galega.	Características xerais e particulares.	38	11
12	Novidades técnicas e tecnolóxicas	. Envasado o baleiro, cocción baixa temperatura, esferificacións etc.	72	20

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización dos procesos productivos de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.4.1 Realizáronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña gallega.
CA2.4.2 Realizáronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña española.
CA2.4.3 Realizáronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña internacional
CA2.4.4 Realizáronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña de tempada ou de mercado
CA2.4.5 Realizáronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña creativa
CA2.4.6 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias das elaboracións máis representativas.
CA2.4.7 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración de gornicións decoracións e mollos.



Criterios de avaliación
-------------------------

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

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
----------

Ambitos da produción culinaria: descrición e análise.
-------------------------------------------------------

Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
------------------------------------------------------------------

Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.
---------------------------------------------------------------------------------------------------

Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.
---------------------------------------------------------------------



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Cociña territorial: española	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.1 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais da cociña española</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.2 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña española.</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.



**Contidos**

Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.

Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.

Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.

Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Cociña territorial: internacional	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.2 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais da cociña territorial: Internacional</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.3 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña internacional</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.





**Contidos**

Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.

Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.

Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.

Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Cociña de tempada ou de mercado	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciónanse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.3 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais da cociña de tempada ou de mercado</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.4 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña de tempada ou de mercado</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.



**Contidos**

Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.

Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.

Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.

Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	Cociña creativa	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.4 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais da cociña creativa</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.5 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña creativa</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.



**Contidos**

Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.

Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.

Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.

Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.

Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	Execución das elaboracións máis representativas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciónanse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.5 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais das elaboracións máis representativas</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.6 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias das elaboracións máis representativas.</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.



**Contidos**

Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	Gornicións, decoracións e mollos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Dedúcionse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA2.1 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
<b>CA2.1.6 Identificar as técnicas culinarias avanzadas e tradicionais de gornicións ,decoracións e mollos.</b>
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
<b>CA2.4.7 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración de gornicións decoracións e mollos.</b>
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.







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

N.º	Título da UD	Duración
8	Materiais axeitados ao tipo de servizo	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.



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

N.º	Título da UD	Duración
9	Elaborar produtos culinarios a partir de materias primas dadas Transformación físico químicas dos alimentos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.4.1 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña gallega.
CA2.4.2 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña española.
CA2.4.3 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña internacional
CA2.4.4 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña de tempada ou de mercado
CA2.4.5 Realizaronse tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña creativa
CA2.4.6 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias das elaboracións mais representativas.
CA2.4.7 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración de gornicións decoracións e mollos.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.



Criterios de avaliación
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
10	Necesidades alimentarias específicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.
Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.
Dietas tipo: descrición e caracterización.
Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.
Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.



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

N.º	Título da UD	Duración
11	productos culinarios da cociña galega galega..	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Identifícanse as técnicas culinarias tradicionais da cociña galega.
CA1.7 Relacionouse cada técnica tradicional coas características do produto final.
CA1.8 Valorouse a importancia das técnicas tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA1.9 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios da cociña tradicional.
OCA1.10 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Diversidade da cociñas galega
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes más destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboración culinarias que vienen resultando más viables.
Cocina gallega de mercado: productos, platos y tratamientos culinarios y de presentación más relevantes.



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

N.º	Título da UD	Duración
12	Novidades técnicas e tecnolóxicas	72

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	NO

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

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

#### 4.12.e) Contidos

Contidos
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes máis destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboracións culinarias que vienen resultando máis viables.
Cocina gallega de mercado: produtos, platos y tratamentos culinarios y de presentación máis relevantes.
Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboracións máis significativas y valores gastronómicos.
Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.
Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con máis potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.
Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboracións culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.
Elaboración de produtos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.



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

### INTRODUCCION 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 cadansua das UDD das que consta esta programación. Dentro dos talleres prácticos do Cifp Carlos Oroza, concretamente no taller de cociña 2 onde se van a impartir a meirande número das 16 horas semanais ,recrearase varios contextos profesionais ( cartas , menus específicos , eventos e outras actividades profesionais) de tal xeito que a medida que o alumnado avance na súa aprendizaxe se poidan tomar evidencias suficientes e claras que permitan deducir o " grado de dominio dunha competencia " acadado o remate de cada actividade contextualizada.

As evidencias que se van a tomar para definir de xeito individualizado e sistematizado o grao de dominio dunha competencia de cada alumno estan definidos detalladamente nesta programación nos instrumentos de avaliación de cada unidade didactica, e son:

- Evidencias documentais ou de resultados (entendendo resultados do desempeño das tarefas do alumnado na execucion dun determinado proceso) estes son as probas escritas, os supostos prácticos, as probas orais e as fichas de traballo individuais que teñen que ir arquivando cada alumnado e entregando o profesor para a súa correccion.
- Evidencias de obxectos producidos polo alumnado, rexistradas a traves de tecnicas de observación directa ou indirectas (listas de cotexo e taboas de observación), estes obxectos son as elaboracións culinarias realizadas en determinado contexto profesional recreado no taller , por exemplo un menu asociado a unha comunidade autonoma , ou diferentes elaboracións individuais realizadas nas actividades das diferentes unidades didacticas.
- Evidencias rexistradas polo propio alumnado nas suas fichas de traballo diarias ou libreta de anotacións , por observación directa.

Para permitir unha avaliación obxectiva, simultaneamente coa identificación dos obxectivos que se pre-tenden alcanzar, deseñáronse uns criterios de avaliación. Estes veñen a ser indicadores básicos que permiten medir ou avaliar como se van cumprindo os obxectivos ou como efectivamente se cumpriron ou non.

Os criterios de avaliación están relacionados cos obxectivos didácticos, e ó mesmo tempo cunha ou varias unidades de traballo. Supoñen un elemento fundamental para que o profesor poida medir o grao de consecución dos obxectivos e revisar as decisións adoptadas a tódos os niveis.

Para medir a consecución das capacidades terminais, teranse en conta os seguintes criterios mínimos de avaliación:

Empregar a terminoloxía profesional das elaboracións.

Clasifica-las diversas elaboracións.

Producir elaboracións de longa elaboración.

Improvisar elaboracións rápidas.





Identifica-las necesidades en canto a elaboracións básicas de lenta preparación para cubrir unha oferta gastronómica sinxela.

Calcular materias primas necesarias para confeccionar elaboracións básicas.

Distinguir entre as materias primas necesarias, as perecedoiras das non perecedoiras, e identifica-la súa procedencia.

Escolle-las materias primas necesarias para elaboracións básicas rápidas.

Seleccionar baterías e ferramentas axeitadas para as diversas elaboracións básicas e colocalas no seu lugar de execución.

Elabora-la lista de pedidos de materias primas non perecedoiras para a confección de elaboracións básicas.

Aplicarlle ás materias primas os métodos axeitados de cociñado para obter elaboracións básicas.

Usa-los útiles axeitados para a elaboración e para a conservación.

Diferenciar sistemas de conservación para elaboracións básicas.

Desenvolve-lo traballo atendendo ás normas hixiénico sanitarias.

Propoñer medidas correctivas según resultados obtidos (si procede).

Escoller lugares axeitados para manter e conservar elaboracións.

Rexenerar produtos conservados e dispoñelos para o uso.

Reorganizar os útiles e ferramentas usadas.

Organiza-la limpeza do lugar de traballo tendo en conta as normas hixiénico sanitarias.

Deducir outras aplicacións posibles das elaboracións culinarias básicas.

Clasifica-las elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Asocia-la terminoloxía culinaria coas realizacións prácticas.

Especifica-las materias primas necesarias para confeccionar ofertas gastronómicas concretas.

Diferencia-las materias primas segundo a procedencia de mercado ou departamento interno.

Detecta-las elaboracións básicas necesarias para a obtención de ofertas gastronómicas concretas.

Calcula-las cantidades de materias primas necesarias para cumprimentar unha oferta gastronómica concreta.



- Estruturar un plan de traballo sinxelo, determinado para a súa execución no tempo.
- Describir as técnicas culinarias axeitadas para as distintas calidades dentro dunha mesma materia prima.
- Confeccionar os pedidos de materias primas necesarias para a elaboración dunha oferta gastronómica.
- Distribuír os xéneros axeitadamente, conforme o plano de traballo e ás regras hixiénico - sanitarias.
- Seleccionar os útiles, maquinaria e ferramenta necesarios para a execución da oferta gastronómica.
- Recuperar as elaboracións básicas para a súa aplicación á oferta gastronómica.
- Manipular materias primas segundo as normas hixiénico sanitarias.
- Distinguir métodos de cociñado: concentración, expansión e mixtos.
- Asociar as modificacións físicas e organolépticas que sofren os xéneros ó seren sometidos a cocción.
- Diferenciar os métodos de cociñado, segundo as tenrezas.
- Describir as técnicas culinarias tendo en conta os xeradores de calor.
- Identificar os instrumentos axeitados ós xéneros e técnicas básicas.
- Recoñecer os resultados según xéneros e técnicas propostas.
- Seleccionar os útiles, ferramentas e equipos axeitados ás técnicas básicas determinadas.
- Calcular as materias primas necesarias para a obtención de elaboracións culinarias elementais.
- Distinguir as materias primas necesarias, as perecedoiras e as non perecedoiras e identifica-lo seu lugar de procedencia.
- Detectar as elaboracións básicas de múltiples aplicacións necesarias para obter elaboracións básicas específicas.
- Colocar útiles e ferramentas no lugar de execución.
- Elaborar a lista de materias primas perecedoiras para as elaboracións culinarias específicas.
- Rexenerar as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- Preparar as materias primas para a confección de elaboracións culinarias elementais específicas.
- Distribuír os xéneros non perecedoiros no lugar de execución.
- Distribuír as materias primas no lugar de execución.



Comprobar que as materias primas son as axeitadas para a elaboración específica que se vai realizar.

Calcular os tempos de execución.

Manipular as materias primas, analizando o resultado final.

Producir, de acordo cos pasos da receita, a elaboración elemental específica.

Aplicar, durante todo o proceso, as normas hixiénico sanitarias.

Deducir dos resultados obtidos na execución das elaboracións culinarias elementais as posibles medidas correctivas.

Construír un receptorio ordenado sistematicamente.

Clasificar as elaboracións culinarias executadas con arreglo ó seu fin.

Seleccionar o sistema de conservación aplicado á elaboración específica executada.

Aplicar as técnicas de conservación ás elaboracións elementais, atendendo ó seu uso.

Distinguir os lugares e métodos de conservación, tendo en conta o destino / consumo das elaboracións culinarias.

Aplicar regras hixiénico e sanitarias no almacenamento / conservación das elaboracións culinarias.

Aplicar os restos de xéneros ós preparados de máis alto valor comercial posible.

Clasificar as materias primas segundo a súa calidade e aplica-los métodos de cociñado axeitado.

Valorar os resultados obtidos nas elaboracións culinarias atendendo á calidade das materias primas empregadas.

Apreciar a necesidade de aplica-las normas hixiénico e sanitarias ós procesos culinarios.

Determinar os sistemas de conservación axeitados ás situacións nas que se atopan as materias primas.

Estimar a conservación axeitada ás elaboracións culinarias.

Diferenciar as distintas modificacións físico químicas, segundo o sistema de cocción empregado.

Distinguir materias primas con posibilidade de preparacións en cru e con mariñadas.

Relacionar as necesidades de rexeneración que precisen tales elaboracións culinarias, en función do estado en que se encontre e a súa posterior utilización.

Realizar as operacións de rexeneración que precisen tales elaboracións, controlando os resultados a partir dos sinais / información xerada



durante o proceso.

Distinguir, dependendo do método de conservación utilizado, as fases de rexeneración aplicables.

Aplicar nos procesos de rexeneración as normas hixiénico sanitarias.

Aplicar os sistemas axeitados para recupera-las elaboracións culinarias conservadas.

Empregar os métodos de recuperación e de cociñado axeitados para os seme preparados e preparados industriais.

Apreciar os diversos resultados posibles, en función do sistema de recuperación empregado.

Comparar os sistemas rexeneradores de xéneros conservados.

Contrastar os sistemas para recupera-las elaboracións básicas conservadas na cociña.

Controlar as elaboracións culinarias nos procesos de conservación.

Considerar a situación hixiénico sanitaria na rexeneración de elaboracións básicas.

Identificar as gornicións xerais respecto das específicas ou de nome propio.

Complementar o valor nutricional do xénero principal coa gornición correspondente.

Completar o xénero principal coa gornición, atendendo ás cores, situación, montaxe, etc.

Manipular os xéneros das gornicións, dándolles formas axeitadas.

Aplicar as decoracións axeitadas ás preparacións culinarias elementais.

Distinguir novas tendencias en decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Precisar a decoración e presentación das elaboracións culinarias con arreglo ó servizo que se vai prestar.

Completar as elaboracións culinarias con salsas de acompañamento.

Establecer as decoracións das elaboracións culinarias, de acordo coa categoría do establecemento.

Seleccionar os xéneros de gornición e decoración acordes co xénero principal.

Organizar gornicións e decoracións de múltiples posibilidades para facilita-lo servizo.

Considerar os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

Contrastar os devanditos resultados cos obtidos por outros compañeiros e argumenta-las calidades.



Estes serán aplicados a todas as receitas elaboradas a longo do curso e pertencentes a cada unidade didáctica.

Faise necesario facelo resumidamente e por tanto para calificar este aspecto ao alumnado podese concluir que os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN para que o alumno/a supere as avaliacións trimestrais no módulo de Productos Culinarios son os seguintes:

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SUA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

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

Cada trimestre o profesor pedira o caderno de aula para a revisión individualizada, solicitarase en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

\* O caderno conformarase con fichas técnicas de produción, receitas, anotacións persoais do alumno, traballos. Deberá presentarse limpo, ordeado e identificado (apelidos e nome do alumno).

\* O caderno presentarase completo, con todas as fichas, traballos e/ou anotacións indicadas polo profesor durante a avaliación trimestral.

valorarase especialmente a entrega en prazo (a entrega farase na semana previa a avaliación e entrega de notas), a limpeza na presentación, a elaboración persoal ou en formato dixital, con criterios persoais do propio alumno.

#### PROBAS ESCRITAS (TEST E SUPOSTOS PRACTICOS) E TRABALLOS.

A este apartado outórgaselle un peso do 30% (un 3 na nota final) no total da cualificación trimestral do alumno. Pódese estruturar nos seguintes apartados:

\* Probas tipo test que inclúen preguntas con respostas alternativas en relación co temario proporcionado previamente o alumno. Estas probas realizaranse en calquera momento do trimestre, cando o profesor o estime oportuno.

\* Probas de desenvolvemento de conceptos teóricos ou teórico-prácticos (supostos prácticos incluídos).

\* Preguntas directas o alumnado (de tipo oral) que teñan relación coa materia impartida realizadas en calquera momento das actividades que se desenvolven na aula ou taller.

\* A cualificación total deste apartado resultará da realización da media entre as cualificacións obtidas e o número de probas tipo realizadas durante un trimestre.

#### PRACTICAS REALIZADAS EN CONTEXTOS PROFESIONAIS NO TALLER

Este apartado terá un peso específico do 60% (un 6 na nota final) no total da cualificación trimestral, estruturándose nos seguintes apartados:



4 puntos exames e probas practicas realizadas polo alumno.

0.5 cando o alumno acada as destrezas mínimas.

0.5 cando o alumno fixo uso correcto e acada as destrezas mínimas e aplicar regras hixiénico sanitarias no almacenamento / conservación das elaboracións culinarias.

1 Responsabilidade e actitude profesional ante a materia (actitude do alumno ante a materia no día a día ante as explicacións de profesor e o grado de interes etc)

contexto de actividades na cociña 2

\*valorarase que o alumno realice correctamente as actividades previamente propostas e explicadas polo profesor.

\* valorarase que o alumno sea capaz de facer fronte a imprevistos xurdidos no desenvolvemento da resolución das actividades.

\*valorarase que o alumno faga as realizacións (preelaboracións, elaboracións e/ou servizo) que terán a calidade mínima esixible dacordo coas instrucións proporcionadas previamente polo profesor.

\* cualificación final do trimestre calcularase realizando unha ponderación entre o número de actividades realizadas na avaliación e a cualificación de cada unha delas.

\* os alumnos o profesor, trimestralmente como mínimo realizarase unha proba individualizada de carácter práctico onde o alumno deberá demostrar

asimilación das competencias básicas relacionadas coa materia impartida ata a data da realización da proba.

Cualificación parcial e cualificación final

Considerarase positiva a avaliación parcial ou final dun alumno cando a nota é igual ou superior os 5 puntos. Para obter esta cualificación un alumno deberá obter unhas cualificacións parciais mínimas en dous dos apartados anteriormente expostos:

\* PROBAS ESCRITAS (TEST E SUPOSTOS PRACTICOS) E TRABALLOS: o alumno deberá obter como mínimo 1,50 puntos no total deste apartado.

\*PRACTICAS REALIZADAS EN CONTEXTOS PROFESIONAIS NO TALLER: o alumno deberá obter como mínimo 3 puntos no total deste apartado.

\* A cualificación parcial o final obterase su suma de todos os apartados.

\* Non se realizan recuperación parciais por trimestre, polo que considérase recuperada unha avaliación non superada cando o alumno obtén un 5 ou máis na seguinte avaliación trimestral.

\* Os alumnos cunha avaliación negativa o final do terceiro ou quinto trimestre realizará as actividades de recuperación propostas polo profesor do módulo consistindo estas no expresado no apartado 9 da programación didáctica do módulo profesional que se trate.

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos esixibles en cada unha das 12 Unidades didácticas do módulo formativo.



Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de marzo cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualmente 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 4 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 pree-laboración, elaboración e operacións de pre-servizo.

Terase en conta tamén para o proceso de avaliación as normas de actuación nos talleres do centro aprobadas polo Departamento de Hostalaría e Turismo revisadas no mes de xuño de 2015.

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

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

#### Criterios

Estarán baseados nos contidos mínimos para poder acadar unha avaliación positiva.

#### Actividades .

Levaranse a cabo durante os meses de marzo a xuño (logo da avaliación previa a FCT) do segundo curso en horario que determinará a xefatura de estudos xunto co titor do ciclo. Estarán baseadas nos criterios de realización dentro dos contidos mínimos.

Terán un carácter de síntese, incluíndo aquelas actividades que precisen reincidencia, a modo de recuperación. A variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación sempre antes do 22 de xuño.

Os alumnos/as deberán aceptar por escrito o proceso de recuperación, no caso contrario, deberán matricularse no seguinte curso coa totalidade dos contidos do módulo.

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

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando as materias primas, utillaxe e maquinaria,



así como aplicar as normas hixiénico sanitarias e técnicas axeitadas.

2. Presentar ditas elaboracións aplicando técnicas de decoración, presentación e empratado.

3. En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

### **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 debere 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 un e dous días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo .

- 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.

#### EXEMPLO DE EXAMEN PRÁCTICO:

Facer pedido

Poñer en funcionamento a maquinaria do obrador que precisas

Explica nun papel a elaboración segundo o amosado nas fichas técnicas

Executa correctamente a elaboración segundo o amosado perante as clases

Seguimento da normativa hixiénico sanitaria perante todo o proceso

Presentación dos produtos

2 Rac. de linguado molinera -- solomillo strogonof --2 empanada -- quichen Lorraine.

2 Rac. de lacon con grelos -- susi variado -- pizza de... -- volován de .....

Recollida e limpeza do obrador

PROBA TEÓRICA.- respondendo a un cuestionario que reflecta os coñecementos teóricos que debe acadar o alumno ó rematalo curso; poderá haber máis dunha proba teórica.



Entrega do caderno de prácticas e/ou caderno de apuntes de módulo.- con tódalas fichas de traballo e procedementos realizados e explicado

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

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 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.

O seguimento do equipo docente do ciclo que se fara cada mes nas reunións quedando reflexado na acta.

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

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

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzarase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xeráis.

Así pois, surge a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.

P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.

Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.

A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas e, sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Teráse que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favoreceráse a autoestima do alumnado e valoraráse o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

As capacidades terminais e os contidos

Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.

Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.

Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.

Variacións na secuencia de contidos (temporalización).

A metodoloxía

Técnicas de traballo cooperativo.

Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.

Actividades de reforzo, poden ser alternativas.

Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar sua autoestima.

Medidas extraordinarias: A.C.I.

A avaliación

Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.

## 9. Aspectos transversais

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

Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

Prevenção de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo.

Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallo que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínscamente pero tamén en forma de actividades específicas.

Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráse en conta os requirimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios

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 a través de diferentes actividades.

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**

#### Actividades complementarias

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

Actividade na semana micoloxica , caza e temporada.

Semana ou xornadas gastronómicas en lembranza de Jesús Domínguez Castro (campionato de sumillería).

Actividades na horta do centro , food truck, colaboración con chefs de prestixio nas actividades de aula e outras similares.

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

#### Actividades extraescolares

Visita a un Instituto de hostelería (extranxeiro). Visita a un restaurante, hotel ou empresa similar adicada a restauración con cociña para coñecer a súa organización e funcionamento .

Visita a feiras gastronómicas e relacionadas co sector da restauración hoteleira.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

## **10.Outros apartados**

### **10.1) a. Información ao alumnado sobre 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 e a disposición do alumnado (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.