

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	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	ÁNGEL SOTO GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Neste curso escolar tratarase de continuar co camiño emprendido nos anos anteriores no CIFP Carlos Oroza. Polo tanto empregaranse similares estratexias de ensino-aprendizaxe, métodos e ferramentas:

- 1.- Portfolio individual para o alumnado, a través dun caderno diario de alumnado, con fichas diarias de traballo.
- 2.- Co-animación entre módulos do mesmo ciclo formativo: Desta práctica colectiva o que se tratará de obter é unha maior e mellor coordinación no avance temporal dos diferentes módulos que conforman o ciclo formativo.
- 3.- Aprendizaxe con prácticas reais baseadas no principio de contextos profesionais: a través da recreación de contextos profesionais iguais ou similares aos anteriores.

Con este tipo de prácticas tratarei de obter os mesmos ou similares beneficios acadados e demostrados no curso anterior cunha experiencia similar:

- Homoxeneización de criterios na aplicación dos CA, obtención dunha lista clara de actividades para realizar trimestralmente. Posiblemente isto redundará na mellora da coordinación con outros compañeiros/as do mesmo ou de diferentes ciclos formativos.
 - Aproveitamento dos recursos dispoñibles e redución do gasto inútil.
 - Obtención de datos reais de consumo, custes e desperdicios a partir de actividades de ensino e aprendizaxe (RA/CA) realizadas para e polo grupo de alumnado (almacén de víveres, autoservizo, restaurante e cafetería, de selo caso).
- 4.- Aprendizaxe baseado en proxectos: Independentemente do curso e grao do alumnado aos que imparta docencia tratarei de incorporar nas actividades diarias de aula todas aquelas que se desprendan da participación en proxectos educativos ou de innovación, equiparando estas con aquelas propias do ciclo formativo e teñan relación directa ou indirecta co RA ou CA do seu currículo. Entre eles, os seguintes proxectos:
 - PonteVan: FP na rúa.
 - Mantemento de horta de herbas aromáticas e outros produtos vexetais de uso habitual nas prácticas de taller.

OS CONTEXTOS PROFESIONAIS E A SÚA RELACIÓN CO CURRÍCULO DO CICLO FORMATIVO

O contexto profesional refírese a todo aquilo que rodea xa sexa física ou simbolicamente a un acontecemento ou a un feito. A contorna que o rodea pode ser de carácter física ou simbólica, e proporciona información complementaria para situarse convenientemente no contexto que se trata de estudar.

Neste sentido é importante que o alumnado comprenda que ademais de acudir ao centro educativo para recibir formación académica, esta desenvolverase nun contexto profesional ou en varios, a medida que o curso escolar avance. Dependendo do curso escolar os contextos profesionais serán diferenciados, adecuándoos ao nivel académico do grupo e ao avance no desenvolvemento na materia. Por outra banda tratarase de promover que os contextos profesionais traballados nos módulos dun curso coincidan no tempo e no fondo entre eles.

Co grupo de alumnado vanse traballar varios contextos profesionais ao longo do curso escolar:

- Restaurante de cociña tradicional e de mercado.
- Restaurante familiar de cociña tradicional con oferta do menú do día, banquetes e carta.
- Restaurante de cociña de autor con menú degustación e carta.
- Cociña de colectividade do sector público (colexio, residencia da terceira idade, hospital ou residencia).
- Restaurante de alta cociña que busca a excelencia no produto e nos menús enfocándoos a unha cociña saudable (proxecto posible en colaboración con FECYT).



- Novas liñas de restauración: camión de comida na rúa (proyecto PonteVan: a FP na rúa). Nel estudarase a cociña dietética ou lixeira asociada a diferentes estados fisiolóxicos e carencias nutricionais en diferentes idades, preferentemente a idade escolar ou adolescencia.
- Almacén de víveres que prové de mercadorías a varios tipos de restaurantes temáticos dentro dun hotel cunha oferta variada.
- Hotel con varias ofertas gastronómicas distribuídas en diferentes restaurantes temáticos (banquetes, cafetería, restaurante á carta, restaurante spa).
- Restaurante tapería de cociña tradicional galega.
- Restaurantes de cociña temática (Chinesa e xaponesa, India, Tex-mex)
- Restaurantes de cociña tradicional rexional (Galicia, Castela e León, Cantabria e Asturias, Euskadi e Navarra, Catalunya, Aragón e A Rioxa, Comunitat Valenciá e Murcia, Madrid e Castela a Mancha, Extremadura e Andalucía, Illes Balears e Islas Canarias).

**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	Zonas e equipamento dunha cociña	Nesta UD aprenderemos os factores que inflúen no deseño dunha cociña industrial, as dependencias e o equipamento básico	20	5
2	Aprovisionamento interno de materias primas	Nesta UD trataranse cuestións relativas ao aprovisionamento, ao almacén os procesos que se deben seguir e a documentación que se desprende deles	15	10
3	A preelaboración eficaz: supervisión e rendementos	Nesta UD aprenderemos cómo realizar un proceso de preelaboración eficaz, sen perder xénero e aproveitando ao máximo os restos	10	10
4	Preelaboración básica: hortalizas, froitas e cogomelos	Nesta UD aprenderemos os procesos básicos de preelaboración e o recoñecemento das características principais destas materias primas	30	15
5	Preelaboración básica: carnes en xeral	Nesta UD aprenderemos os procesos básicos de preelaboración e o recoñecemento das características principais destas materias primas	40	15
6	Preelaboración básica: peixes e mariscos	Nesta UD aprenderemos os procesos básicos de preelaboración e o recoñecemento das características principais destas materias primas	50	20
7	Preelaboración básica: ovos, legumes, arroz e pastas	Nesta UD aprenderemos os procesos básicos de preelaboración e o recoñecemento das características principais destas materias primas	30	10
8	Sistemas de envasado e conservación de alimentos	Nesta UD aprenderemos os procesos básicos de preelaboración e o recoñecemento das características principais destas materias primas	25	10
9	A rexeneración de alimentos	Nesta UD trateremos os diferentes métodos que se poden empregar para rexenerar alimentos crús ou cocifiados	20	5

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Zonas e equipamento dunha cociña	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

4.1.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Deontoloxía profesional.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento interno de materias primas	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

4.2.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A preelaboración eficaz: supervisión e rendementos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

4.3.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preelaboración básica: hortalizas, froitas e cogomelos	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preelaboración básica:carnes en xeral	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preelaboración básica: peixes e mariscos	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Preelaboración básica: ovos, legumes, arroz e pastas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Sistemas de envasado e conservación de alimentos	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.

4.8.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	A rexeneración de alimentos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícanse e selecciónanse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.

4.9.e) Contidos

Contidos
Deontoloxía profesional.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

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

INTRODUCCIÓN E ACLARACIÓNS PREVIAS DO PROFESOR

A avaliación da aprendizaxe neste módulo así coma na FP realizarase tendo en conta a evolución profesional do alumnado. Para elo, trataremos de contextualizar cada unha das actividades asociadas a cadansúa das 8 UDD das que consta esta programación. Dentro dos talleres prácticos do CIFP Carlos Oroza, concretamente nos talleres de cociña nº 1 e 3 onde se van impartir o meirande número das 8 horas semanais, vaise recrear dalgún xeito varios contextos profesionais, de tal xeito que a medida que o alumnado avance na súa aprendizaxe se poidan tomar evidencias suficientes e claras (tanto para o alumnado como para o profesor) que permitan deducir o "grao de dominio dunha competencia" acadado ao final de cada actividade contextualizada.

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

- Evidencias documentais ou de perfil profesional (entendendo con isto o desempeño do alumnado na execución dun determinado proceso), estes son as probas escritas, supostos prácticos, as probas orais e as fichas de traballo individuais que se van arquivando no caderno do alumnado previa corrección do profesor.
- Evidencias de obxectos producidos polo alumnado, rexistradas a través de técnicas de observación directa ou indirecta (listas de cotexo e táboas de observación), estes obxectos son as elaboracións culinarias realizadas en determinado contexto profesional.
- Evidencias rexistradas polo propio alumnado nas fichas de traballo diarias entregadas polo profesor, por observación indirecta, quedando estas corrixidas, arquivadas e en custodia do alumnado.

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN E A SÚA APLICACIÓN (TRIMESTRALMENTE)

Segundo o reflectido no "porcentaxe orientativo" do punto 4 c) "axustar avaliación", as cualificación quedan tal e como se expresan deseguido:

- Perfil profesional: soportará o 10% da cualificación. Para a avaliación deste punto, terase en conta o nomeado enriba en canto ás evidencias diarias nos talleres como resultado dos obxectivos xerais especificados no curriculum e que están ligados cos distintos RA e, por ende, CA deste Módulo.

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

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

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

- Supostos escritos: soportarán o 20% da cualificación. Constará, como mínimo, dunha proba tipo test con batería de preguntas de contestación



múltiple. As respostas erradas restarán a metade do valor das correctas.

- Supostos prácticos: soportarán un 60% da cualificación, desglosado en tres puntos básicos con diferentes porcentaxes:

- * Defensa escrita do menú a elaborar, se o propón o alumno; confección da ficha técnica e escandallo, con análise das mermas: 20%
- * Proba práctica: 40%, segundo a rúbrica elaborada ao efecto.

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

OS MÍNIMOS ESIXIBLES PARA ALCANZAR UNHA AVALIACIÓN POSITIVA

Os mínimos exixibles para superar o módulo de PPCC recóllense en cada unha das 9 UD que compoñen esta programación, e o grao de competencia a xeito de resumo podería definirse na seguinte proba (a modo de exemplo para o alumnado):

Deseño, preparación e execución dun servizo completo de cociña para varios comensais, realizado de xeito autónomo, sen axuda. O alumno/a poderá elixir ou deseñar un menú de entre os traballados nas Actividades: "cociña tradicional, cociña rexional, cociña de autor e cociña internacional" do módulo de PECU. O servizo desenvolverase en concordancia con algún módulo dalgún ciclo de servizos si é posible pola concordancia horaria, de xeito real e para comensais reais.

O grao de consecución acadado polo alumno medirase cunha rúbrica deseñada especialmente para esta tarefa e constará dos CA considerados como mínimos nas 9 UD do módulo de PPCC.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Para a recuperación do alumnado que no mes de xuño non sexa capaz de superar cunha avaliación positiva o módulo profesional deseñase un plan de recuperación que abranguerán os días ao efecto do mes de xuño.

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

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, que serán as mesmas que para acadar os mínimos exixibles que conforman a avaliación desta programación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación previa á realización da FCT en período ordinario.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

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 debera 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):
 - Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, 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 teórico sobre a mesma materia.

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

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

Canto á avaliación da práctica docente seguiranse dúas vías principalmente:

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na primeira semana do curso escolar realizarase un inquiremento ao grupo de alumnado onde se lle formularán por escrito diferentes cuestións tendente a valorar os coñecementos previos dos que dispoñen. Tamén se lles preguntará sobre gustos, afeccións e coñecementos noutros eidos (por exemplo nos idiomas). Ademais cando sexa preciso realizarase a sesión de avaliación inicial co grupo de profesorado que conforme o equipo docente.

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

- Separación do lixo nos talleres e aulas (papel, plástico, vidro) facendo especial fincapé no aproveitamento dos restos de carácter orgánico para destinalos ao plan de compost da Cidade Infantil Príncipe Felipe.⁷
- Respecto polo traballo dos demais e pola entorno de tal xeito que os fumadores e fumadoras o fagan no espazo indicado para facelo, e que as cabichas se depositen nos lugares destinados para este fin e non no chan.
- Empregar os recursos dispoñibles dun xeito coherente e sensato (material de prácticas, instalacións, enerxía, auga) xa que isto redundará nun beneficio colectivo e a medio prazo individual xa que sensibilizará ao alumnado como usuario de bens públicos.
- Respetar as ideas dos demais, as crenzas e as opinións. Fomentar a discusión e o debate, sempre baixo un clima de boa conducta e boas formas cos compañeiros/as e profesorado.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias á formación do alumnado que se ten previsto desenvolver nos módulos de PECU e PPCC téñense consensuado algúns delas co módulo de CAMP (CS Dirección de cociña e CS Dirección de servizos) e tamén co módulo de XPCO (CS Dirección de cociña 2º curso) por varios motivos:

- Concordancia no grao, contidos e CA dalgunhas das temáticas das actividades.
- Maior aproveitamento dos xéneros.
- Optimización dos recursos dispoñibles (materia prima, transporte, xestión de poñentes ou demostradores nas catas dirixidas).

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PARA A FORMACIÓN PREVISTAS NO CURSO 2018-19:

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

- Proxecto PonteVan: a FP na rúa.
- Participación no desenvolvemento dalgunha das liñas previstas no proxecto PonteVan: a FP na rúa, durante o 2º e 3º trimestre.
- Análise de mercados de Abastos: Mercado de Pontevedra e Mercado de Marín, comparativa e diferencias.

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

- Charlas didáctica polo profesorado encargado da "Horta Oroza"
- Do mar ao prato: xornadas de clases maxistrais.
- Clases maxistrais por diferentes profesionais do sector en canto á cociña tradicional e internacional.

ACTIVIDADES IMPREVISTAS



Estas actividades no caso de xurdir xestionaranse conforme ao establecido no procedemento que o regula no centro educativo.

10. Outros apartados

10.1) Publicidade da programación e dos criterios de cualificación

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

- Criterios de cualificación e mínimos esixibles, en cada unha das 9 Unidades didácticas nas que se distribúe. O alumnado unha vez rematada a explicación asinará un documento onde constará o que se lle explicou, entregándosele unha copia deste documento ao Xefe do departamento de hostalaría e turismo para a súa custodia.
- Normas de seguridade e hixiene e protección ambiental que se deben seguir durante as actividades prácticas ou teóricas no taller de aplicación.
- Programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) para o curso escolar, por cada un dos trimestres escolares incluíndo o calendario de probas de avaliación parciais e finais.

Así mesmo unha copia da programación didáctica do módulo (versión alumnado) e outra da programación xeral do módulo (programación de actividades específicas de aula) facilitaráselle ao grupo de alumnado a través da plataforma de teleformación "Aula CESGA", para tal efecto daráselle un usuario e un contrasinal a cada un dos alumnos e alumnas do grupo.

Ao alumnado que se incorpore unha vez realizada esta comunicación facilitaráselle do mesmo xeito todos os documentos e información necesaria nunha tutoría personalizada no día da semana establecido para elo.