

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	Sesiões semanais	Horas anuais	Sesiões anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2018/2019	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUIS O. TUÑAS ESTÉVEZ,NATALIA SALGUEIRO LOUREIRO (Subst.),ÓSCAR VAZ DIÉGUEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 - Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hosteleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse 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.

**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	Presentación do módulo. Introducción aos procesos de cocción dos alimentos. Cocción en elementos húmidos, elementos graxos, cocción mixta	Tipos de cocción,. Equipamento necesario. Modalidades de elaboración . Organización das fases de produción e documentación necesaria.	28	9
2	Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicación.Realización de salsas básicas e complementarias. Procesos de condimentación.	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Fondos,ligazóns e manteigas compostas: Carac-terísticas. Clasificación. Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións(Salsas ligadas e emulsionadas) Salsas ligadas e emulsionadas- Equipamentonecesario. Modalidades, elaboracións . Organización das fases de produción e documentación necesaria etc. Procesos de condimentación. Describir y clasificar las diversos procesos de condimentación, así como sus posibles aplicaciones.	37	11
3	Elaboracións de potaxes elementais, cremas, sopas, elaboracións básicas a base de hortalizas, ensaladas simples e compostas, elaboracións básicas de entremeses, de pasta italiana, arroces e ovos	Elaboracións de potaxes elementais, cremas, sopas, elaboracións básicas a base de hortalizas, ensaladas simples e compostas, elaboracións básicas de entremeses, de pasta italiana, arroces e ovos	73	23
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	Elaboración básica de peixes e mariscos Verificar la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las diferentes elaboraciones a base de pescado. Realizar los procedimientos de obtención de elaboraciónes a partir de mariscos siguiendo los procedimientos establecidos.	62	19
5	Elaboracións básicas de carnes	Elaboración básica de carnes Realizar los procedimientos de obtención de elaboración-nes a partir de carne (cerdo, cordero, ternera, aves y sus despojos) siguiendo los protocolos establecidos.	85	26
6	Realizacións de gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións, servizos de cociña e procesos de conservación e rexeneración	Realizacións de gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións, servizos de cociña e procesos de conservación e rexeneración	35	12



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Presentación do módulo. Introducción aos procesos de cocción dos alimentos. Cocción en elementos húmidos, elementos graxos, cocción mixta	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme
Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,
Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicación.Realización de salsas básicas e complementarias.Procesos de condimentación.	37

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbironse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícaronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnicas
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización
Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións de potaxes elementais, cremas, sopas, elaboracións básicas a base de hortalizas, ensaladas simples e compostas, elaboracións básicas de entremeses, de pasta italiana, arroces e ovos	73

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.



Criterios de avaliación

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos

Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
--

Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e

Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolve.

Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	62

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	NO
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



Crterios de avaliación
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabamento e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabamento, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identifícaronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e
Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.
Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.
Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboracións básicas de carnes	85

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.



Criterios de avaliación

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos

Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
--

Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e

Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Realizacións de gornicións, elementos de decoración, acabados e presentacións, servizos de cociña e procesos de conservación e rexeneración	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distingúense as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvóléronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.</p> <p>Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.</p> <p>Valoración da calidade do produto final.</p> <p>O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, cátering, banquete, aperitivos, lunch, etc.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p> <p>Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon</p> <p>Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida</p>



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

O conxunto de mínimos exigibles expresados en cada unidade didáctica. Ademais se enumeran como mínimos exigibles a modo informativo para os posibles PD e mais localizables para o alumnado.

Incorporarase asemada a esixencia do uso individualizado para cada alumno do grupo da plataforma CESGA (Centro de supercomputación de Galicia), efectuándose a través do mesmo varios exercicios avaliábeis, tarefas individuais e/ou grupais.

Criterios de cualificación: O mais uniformes para os módulos prácticos que se desenvolven nos seguintes talleres:

Taller cociña nº 1

Taller cociña nº 2

Taller panadería e pastelería

Empregar a terminoloxía profesional das elaboracións básicas.

Asociar grupos de elaboracións básicas de confección previa.

Distingui-las elaboracións básicas de confección previa.

Citar elaboracións básicas de fácil improvisación.

Clasifica-las diversas elaboracións básicas.

Producir elaboracións básicas de longa elaboración.

Improvisar elaboracións básicas 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 e sanitarias.

Propoñer medidas correctivas según resultados obtidos (si procede).

Escolle 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 e sanitarias.

Deducir outras aplicacións posibles das elaboracións culinarias básicas.

Clasifica-las elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Asocia-la terminoloxía culinaria coas realizacións prácticas.

Contrasta-los termos culinarios aplicados cos termos en francés.

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.

Descrubi-las técnicas culinarias axeitadas para as distintas calidades dentro dunha mesma materia prima.

Cubri-la documentación necesaria para solicita-lo aprovisionamento de materias primas non perecedoiras.

Confecciona-los pedidos de materias primas necesarias para a elaboración dunha oferta gastronómica.

Distribuí-los xéneros axeitadamente, conforme o plano de traballo e ás regras hixiénico - sanitarias.

Selecciona-los útiles, maquinaria e ferramenta necesarios para a execución da oferta gastronómica.

Recupera-las elaboracións básicas para a súa aplicación á oferta gastronómica.

Manipular materias primas segundo as normas hixiénico ζ sanitarias.

Recupera-los restos de materias primas noutras elaboracións básicas ou ofertas gastronómicas.

Distinguir métodos de cociñado: concentración, expansión e mixtos.

Asocia-las modificacións físicas e organolépticas que sofren os xéneros ó seren sometidos a cocción.

Contrasta-los métodos de cociñado aplicado ás hortalizas.

Diferencia-los métodos de cociñado, segundo as tenrezas das carnes.

Agrupa-los mariscos por clasificacións zoolóxicas e métodos de cociñado axeitados.

Descrubi-las técnicas culinarias tendo en conta os xeradores de calor.

Identifica-los instrumentos axeitados ós xéneros e técnicas básicas.

Recoñece-los resultados según xéneros e técnicas propostas.

Selecciona-los útiles, ferramentas e equipos axeitados ás técnicas básicas determinadas.

Calcula-las materias primas necesarias para a obtención de elaboracións culinarias elementais.

Distingui-las materias primas necesarias, as perecedoiras e as non perecedoiras e identifica-lo seu lugar de procedencia.

Detecta-las elaboracións básicas de múltiples aplicacións necesarias para obter elaboracións básicas específicas.

Colocar útiles e ferramentas no lugar de execución.

Elabora-la lista de materias primas perecedoiras para as elaboracións culinarias específicas.

Rexenera-las elaboracións básicas de múltiples aplicacións.

Prepara-las materias primas para a confección de elaboracións culinarias elementais específicas.

Distribuí-los xéneros non perecedoiros no lugar de execución.

Distribuí-las materias primas no lugar de execución.

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

Calcula-los tempos de execución.

Manipula-las 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 ζ sanitarias.

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

Construír un receitario ordenado sistematicamente.

Clasifica-las elaboracións culinarias executadas con arreglo ó seu fin.

Selecciona-lo sistema de conservación aplicado á elaboración específica executada.

Aplica-las técnicas de conservación ás elaboracións elementais, atendendo ó seu uso.

Distingui-los lugares e métodos de conservación, tendo en conta o destino / consumo das elaboracións culinarias.

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

Aplica-los restos de xéneros ós preparados de máis alto valor comercial posible.

Clasifica-las materias primas segundo a súa calidade e aplica-los métodos de cociñado axeitado.

Valora-los resultados obtidos nas elaboracións culinarias atendendo á calidade das materias primas empregadas.

Aprecia-la necesidade de aplica-las normas hixiénico ζ sanitarias ós procesos culinarios.

Determina-los sistemas de conservación axeitados ás situacións nas que se atopan as materias primas.



Estima-la conservación axeitada ás elaboracións culinarias.

Diferencia-las distintas modificacións físico e químicas, segundo o sistema de cocción empregado.

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

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

Realiza-las operacións de rexeneración que precisen tales elaboracións, controlando os resultados a partir dos sinais / información xerada durante o proceso.

Propoñer e aplicar medidas correctivas en función dos sinais / información recibidos durante o proceso de rexeneración, de acordo coas instrucións recibidas, para a obtención dun produto en perfectas condicións para a súa posterior utilización.

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

Aplicar nos procesos de rexeneración as normas hixiénico e sanitarias.

Cita-los métodos de conservación practicables na cociña.

Selecciona-los medios de recuperación axeitados, en función do estado no que se atopen na posterior utilización.

Aplica-los sistemas axeitados para recupera-las elaboracións culinarias conservadas.

Emprega-los métodos de recuperación e de cociñado axeitados para os seme preparados e preparados industriais.

Aprecia-los diversos resultados posibles, en función do sistema de recuperación empregado.

Compara-los sistemas rexeneradores de xéneros conservados.

Contrasta-los sistemas para recupera-las elaboracións básicas conservadas na cociña.

Controla-las elaboracións culinarias nos procesos de conservación.

Considera-la situación hixiénico e sanitaria na rexeneración de elaboracións básicas.

Identifica-las gornicións xerais respecto das específicas ou de nome propio.

Complementar o valor nutricional do xénero principal coa gornición correspondente.

Completa-lo xénero principal coa gornición, atendendo ás cores, situación, montaxe, etc.

Manipula-los xéneros das gornicións, dándolles formas axeitadas.

Aplica-las decoracións axeitadas ás preparacións culinarias elementais.

Distinguir novas tendencias en decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Precisa-la decoración e presentación das elaboracións culinarias con arrego ó servizo que se vai prestar.

Completa-las elaboracións culinarias con salsas de acompañamento.

Establece-las decoracións das elaboracións culinarias, de acordo coa categoría do establecemento.

Selecciona-los xéneros de gornición e decoración acordes co xénero principal.

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

Considera-los resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

Contrasta-los 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

FOLLA XESTIÓN AVALIACIÓN CICLOS FORMATIVOS por avaliación, na que se reflicten as elaboracións día a día e as específicas máis os traballos e probas escritas.

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

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

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

O libro de texto que se utilizara e da editorial ALTAMAR, As probas de todas as UD. Cos exames escritos e temporización das UD. faise en coordinación cos servizos de Self e comedor. Tentando facer o máis reais posibles as prácticas.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5 de media.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

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

- Setembro a decembro: consecución de dúas tarefas por escrito propostas polo profesor de entre a materia impartida no trimestre, data de entrega por escrito límite será o 3 de decembro de 2018.

- Xaneiro a marzo: realización de dous traballos de campo, documentado e entregado no soporte que o alumnado deberá elixir por si mesmo, a data de entrega de límite será o 4 de marzo de 2019.

- Do 11 ao 15 de marzo: realización dunha proba práctica no taller onde o alumno/a desenvolverá unha serie de tarefas propostas polo profesor. No mes de setembro o profesor do módulo facilitará esta información aos alumnos/as que promocionaron ao segundo curso co módulo de Preelaboración e conservación de alimentos pendente, nesta reunión o alumnado obterá as indicacións oportunas e relativas ao seu proceso de recuperación.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua 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).

Abarca o establecido como mínimos das 6 U.D.

Parte da teoría, 40%. parte practica 60% das mesmas probas que fixeron durante o curso os demais alumnos.

Realización das fichas técnicas, pedidos e xéneros necesarios para as probas que ten que facer.

Elaboración a chou de tres menús feitos durante o curso.

Limpeza e recollida dos talleres segun as normas establecidas.

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 de 2019):



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

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

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

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario inicial de coñecementos. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Etc.

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

Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.

Repetición de prácticas.

Coa observación diaria do profesor medirase a evolución e o grao de adquisición das aprendizaxes, así encomendaranselle traballos concretos a cada alumno a razón das súas necesidades e ritmo.

Esta flexibilidade e axuste das actividades de ensino aprendizaxe se entendera sempre coma unha práctica que facilite ao alumnado a adquisición dos diferentes resultados da aprendizaxe e á integración ao ritmo do conxunto da clase.

O alumnado que teña moitas dificultades en seguir o ritmo da clase tera que facer as tarefas mais sixelas e que non representen perigosidade para el e os seus compañeiros.

Para o alumnado repetidor e con moitas dificultades adaptaranse aos criterios mínimos exisibles.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse diariamente a través do propio proceso de ensino.

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



lugares do centro educativo.

Coeducación. Reparto de tarefas e responsabilidades. Educación para un consumo responsable e comparativas de calidade prezos. Deontoloxía profesional no sector hostaleiro.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias de formación

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

Semanas ou xornadas gastronómicas, cando sexa necesaria a participación do grupo de alumnos ou lle afecte no horario durante o desenvolvemento das mesmas.

Visita a un establecemento de restauración colectiva que teña instaurado un modelo de APPCC, para indagar e observar in situ a súa organización e funcionamento.

Saída ao monte para facer unha práctica de campo apañando cogomelos silvestres.

Saída ao mercado de abastos do Concello de Pontevedra para a realización dun traballo de campo (peixes, carnes e hortalizas)..

Actividades que se deriven dos actos conmemorativos na honra de Jesús Domínguez.

Aquelas outras que surxen ao longo do curso nas que se poida participar ou colaborar dentro dos horarios e necesidades do modulo.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado 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 estará a disposición do alumnado na páxina web do centro educativo (en formato papel ou arquivo informático), non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, ...).

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.