

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	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2018/2019	5	175	210
MP3034_22	Preparación de materias primas	2018/2019	5	120	144
MP3034_12	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2018/2019	5	55	66

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	NOA SEIJO ORJALES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A competencia xeral deste título consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sencillas no ámbito de produción na cociña e nas operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de forma oral e escrita en lingua Galega, así como en algunha lingua estranxeira con responsabilidade e iniciativa persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.

**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	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado.	Tratamento básico de preelaboración de vexetais	30	15
2	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado	Tratamento básico de preelaboración de peixes e mariscos. Pezas con denominación propia.	45	20
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado.	Tratamento básico de preelaboración dos distintos tipos de carnes e pezas con denominación propia.	45	30
4	Conservación e rexeneración de alimentos	Distintos sistemas de conservación de alimentos e tipos de rexeneración aplicables a cada un deles.	24	10
5	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	30	15
6	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada	Circuitos establecidos para a recepción e distribución das materias primas	36	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relaciónanse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relaciónanse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.1.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.



Contidos

Cortes básicos: descripción, formatos e aplicacións.

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.2.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.



Contidos

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado.	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.3.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.



Contidos

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

Necesidades de rexeneración das materias primas.

Descrición e características das técnicas de rexeneración.

Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.

Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.

Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Conservación e rexeneración de alimentos	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

4.4.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.
Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Medidas de prevención e seguridade.
Cortes específicos e pezas con denominación.
Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.
Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.



Contidos

Medidas de prevención e seguridade.

Necesidades de rexeneración das materias primas.

Descrición e características das técnicas de rexeneración.

Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.

Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.

Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.5.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condições específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.6.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.



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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A realización das tarefas diarias, atendendo as normas da aula taller, suporá o 40 % total da nota de cada avaliación.

No periodo de exames de cada avaliación se lles fará unha proba dos contidos asimilados, esta suporá o 60% da nota final. Dita proba consistirá na realización teórico práctica dalgunha/s das actividades que se foron realizando durante o trimestre.

A nota final do curso será o resultado da media aritmética das tres avaliacións.

MÍNIMOS ESIXIBLES:

1. Coñece o uso da maquinaria, batería e ferramentas da produción culinaria.
2. Realiza de maneira axeitada a limpeza da maquinaria, batería e utis de cociña.
3. Faise de xeito autónomo a posta a punto do lugar de traballo.
4. Cubre as follas de pedidos correctamente.
5. Coñece os produtos e os selecciona segundo a data de consumo preferente ou caducidade.
6. Limpa axeitadamente as materias primas para o seu posterior uso.
7. Fai os cortes das materias primas de forma correcta segundo o posterior cociñado.
8. Desenvolve os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
9. Cumpre coa normativa hixiénico-sanitaria.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Con carácter xeral, o alumno suspenso terá que facer, para recuperar o Módulo, un examen tipo test de 20 preguntas sobre os temas a recuperar, e un examen práctico de dúas horas de duración máxima similar as das avaliacións do curso sobre a materia proposta polo profesor e que se entende non superada ao longo do curso.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario. A recuperación consistirá nas mesmas actividades reflectidas no punto anterior.

En ambos os dous 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

A proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con perda de avaliación continua, que no caso da formación profesional básica será aquel que non está en idade de escolarización obrigatoria, será similar a do apartado anterior, 6 a); e se realizará no período marcado segundo o calendario do Centro.

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo.

8.

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

De forma xeral, para apoiar ao alumnado que presente calquera tipo de necesidade educativa durante o curso escolar empregaranse as seguintes ferramentas:

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

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO CON ANEAE:

A finalidade das medidas adoptadas baséase na obtención dos obxectivos curriculares do Ciclo e do Módulo específico. Terase en conta, para mellóraa da calidade neste aspecto, as diversidades que nos atopamos no aula taller.

A finalidade principal será a integración e inclusión de calquera alumno tanto no aula como no Centro, e, á súa vez, no mundo laboral.



Para a realización da avaliación inicial, tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.

Para este módulo pasarase, durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial sobre coñecementos previos, intereses e motivacións dos alumnos, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e os datos de información da matrícula.

En canto ás medidas de reforzo educativo para o alumnado que non responda globalmente aos obxectivos programados, o carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumno e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando naqueles contidos nos que ten máis dificultades, propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan conseguir as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos na programación didáctica en xeral. No caso en que non sexa posible garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do Departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15.

En todo momento tomaranse as medidas oportunas para cos alumnos que presenten dificultades cognitivas ou instrumentais, a nivel individual, de aula, co profesorado implicado e coa familia no contexto interno e externo do centro educativo.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Saída ao monte a recolectar fungos e visita a Hifas da terra.
Visita á praza de abastos de Pontevedra.
Xornadas sobre primeiros auxilios impartidas por membros da Cruz vermella.
Charlas e conferencias profesionales da hostelería do sector turístico en xeral.
Charla sobre a xestión de residuos.
Demostración de uso de extintores
Actividades relacionadas co proxecto Pontevan-Congreso FPInnovación.
Actividades lúdico deportivas.

10.Outros apartados

10.1) Información da programación.

O alumnado terá información e coñecemento da programación unha vez iniciado o curso escolar. Deixarase constancia de que o alumno foi informado integramente dos apartados desta programación, facendo fincapé na parte da avaliación e calificación do Módulo, deixando constancia por escrito, firmado por cada un dos alumnos.
Doutra parte, informarase ao alumnado de que poderán revisala, cando así o consideren, na páxina web do centro.