

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2021/2022	5	140	140

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA PENA TOMÉ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación está elaborada de acordo co Decreto 218/2008 do 25 de setembro polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente o título de técnico en cociña e gastronomía.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, 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.

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 A Coruña forma parte dunha ruta de transatlánticos, ademais dunha oferta comercial cuns dos maiores centros comerciais e de ocio de Europa, ofrecendo así unha importante infraestrutura hoteleira.

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	Características das sobremesas en restauración	As sobremesas de restauración. Tipos de sobremesas. Equipamento. Modalidades. Evolución dos montaxes.	7	6
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	15	10
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos produtos lácteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	24	17
4	Elaboración de sobremesas fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	24	17
5	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	24	17
6	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	Tratamento dos semifríos. Elaborar todo tipo de semifríos	24	17
7	Presentación de sobremesas	Empratado e presentación de sobremesas, distintas técnicas de presentación das mesmas	22	16

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das sobremesas en restauración	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.
Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc.
Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	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 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.).
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.
Sobremesas tradicionais de Galicia.
Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.
Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.
Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.
Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas.
Experimentación e avaliación de combinacións.
Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas.
Presentación final: tipo de vaixela e decoración.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

5.a) Os Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva son os seguintes:

Unidade 1: CA 1.2, 1.3, 1.4 E 1.7.

Unidade 2: CA 2.1, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.11.

Unidade 3: CA 3.1, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.10.

Unidade 4: CA 4.1, 4.2, 4.5, 4.6, 4.10.

Unidade 5: CA 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.9.

Unidade 6: CA 6.1, 6.2, 6.3, 6.6, 6.7.

Unidade 7: CA 7.2, 7.3, 7.4, 7.6, 7.10

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO: Neste módulo as avaliacións serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente. Será preciso acadar un 5 de nota media para aprobar o módulo. **PROBA COÑECEMENTOS (30%)** Realizarase unha proba escrita de coñecementos por avaliación. Correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas en cada avaliación. Cualificarase de 0 a 10. Procedementos de realización da proba. Terán unha duración máxima de 2 horas, poderán ser preguntas de tipo test, preguntas curtas ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo, indicados na presentación do módulo e confirmados na convocatoria da proba. O desempeño será avaliado tanto no seguimento diario das tarefas dentro de obradoiro, calificadas nunha taboa de observación, na cal se inclúiran aspectos tanto de seguridade e ( Manipulador, Producto, Espazos, Equipamentos ), como de capacidade de traballo en equipo con un 20%. Ademais será levada a cabo unha proba de desempeño valorada nun 40% onde se procederá a realizar elaboracións semellantes (pero non idénticas) ás elaboradas ó longo da avaliación e correspondentes a cada UD. Cualificarase de 0 a 10. Realizarase unha ou dúas probas de desempeño por avaliación correspondente ás Unidades Didácticas desenvolvidas. O (10%) estará reservado para a calificación e entrega en tempo e forma de tarefas encomendadas como documentación requerida (fichas de prato, de costes e de procesos).

Será preciso obter a lo menos un 5 de media entre tódalas partes para superar o módulo.

Procedementos para a realización da proba de desempeño: Deberán asistir sempre uniformados e co maletín co material requerido. Así os pasos a seguir serán:

a) Cumprimentación dos datos necesarios para a produción na ficha correspondente: Entregarase ó alumnado a proba que ten que realizar no obrador, que consistirá nun ou varios procesos de elaboración. O alumnado terá que indicar os ingredientes necesarios e as correspondentes cantidades e indicar as fases máis relevantes de forma secuenciada. Esta ficha será entregada á profesora cumprimentada e firmada. O alumnado, de xeito individual, poderá consultar tódolos recursos que considere ( fichas, apuntes, temario...). Non poderá consultar os apuntes doutros compañeiros e será autónomo/a na xestión da información.

b) Execución das elaboracións conforme ás fases e secuenciacións determinadas previamente.

c) Aplicación dos procesos de Seguridade e Hixiene ( Limpeza da zona de traballo, equipamento, utillaxe , envasado e etiquetado, etc).

Duración; será especificada no enunciado da proba.

A nota final do módulo será a da terceira avaliación.

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

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

**ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN :** Realizarase unha proba de recuperación despois de cada avaliación suspensa orientada ós mínimos exigibles, e consistirá nunha proba de coñecementos e outra de desempeño das Unidades Didácticas non superadas. A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de a lo menos 5 ) ou NON APTO (correspondente nota numérica inferior a 5). Despois da 3ª Avaliación: Realizaráanse actividades de recuperación do módulo ó finalizar a 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado do alumn@. Para o alumnado que non aprobou na terceira avaliación atendendo ó informe individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou tan só dalgúnha delas. Desenvolvemento da proba: - No mes se xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na

realización dunha proba de coñecementos e/ou unha proba de desempeño. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar a lo menos un 5. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. PROBA DE COÑECEMENTOS ( 40% ): Entran as unidades especificadas no informe individual do alumn@. Será necesario acadar a lo menos un 5. PROBA DE DESEMPEÑO ( 60% ): Entran as unidades especificadas no informe individualizado do alumn@. Será necesario acadar a lo menos un 5.

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

.No mes de xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba de coñecemento e unha proba de desempeño. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar a lo menos un 5 para superar o módulo despois do cálculo seguindo as porcentaxes asignadas a cada unha das probas dúas probas. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. PROBA de coñecemento a través de proba escrita ( 40% ): Duración máxima de 2 horas. Entran tódalas unidades do módulo. PROBA DE DESEMPEÑO ( 60% ): Duración de 4 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica).

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

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

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

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

Imos partir da premisa de que estamos educando nunha escola de (EPT), EDUCACIÓN PARA TODOS, onde a integración entre o alumnado levarase a cabo en todo momento. As medidas para atender a diversidade do alumnado materialízanse a través de:

Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnos. Actividades diferenciadas, propoñendo, aos alumnos/as que presentan algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia, para aqueles alumnos con maiores capacidades. Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanzaaprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

##### **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, traballos de búsqueda de información, de xeito individualizado, atendendo aos recursos dispoñibles. Repetición de prácticas

## 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.

Faremos una educación onde non exista discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, xénero ou calquera outra. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballarase a través de diferentes actividades. Tentar facer un ideario de Centro educativo, onde os valores sexan una das máximas a seguir.

Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas en repostería así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro: Semanas ou xornadas gastronómicas, presentación de produtos, presentación de equipos, conferencias e charlas especializadas e tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico. As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Análise de información e necesidades.

Análise de información e necesidades.

### 10.2) A preparación e mantemento das zonas de produción .

A preparación e mantemento das zonas de produción.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2021/2022	2	53	53

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Cociña e gastronomía; tomado como referencia o Decreto 218/2008 polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

-Perfil profesional do título: Determínanse pola pola súa competencia xeral, polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

-Competencia xeral: Dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinado ofertase recursos, controlando

actividades propias de aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Páxina 4 de 19

-Competencias profesionais, persoais e sociais: a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.

b) Deseñar os procesos de produción e servizo e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa. c) Determinar a oferta de alimentos e bebidas, realizando as fichas técnicas de produción, para fixar prezos e estandarizar procesos.

d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados. e) Realizar o aprovisionamento,

o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas en condicións idóneas, e controlar a calidade e a

documentación relacionada. f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto

o lugar de traballo. g) Realizar ou supervisar os procesos de preservizo, servizo e postservizo de alimentos e bebidas, e coordinar a súa prestación,

tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos. h) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción e/ou servizo, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as

tecnoloxías

da información e da comunicación. i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas

expectativas e lograr a súa satisfacción. j) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos

e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando

as tecnoloxías da información e a comunicación. k) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito

da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo. l) Organizar e coordinar

equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando

solucións aos conflitos grupais que se presenten. m) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa

responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía

e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo. n) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do

seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa

e os obxectivos da empresa. ñ) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos,

nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos. o) Realizar a xestión básica para a creación e o

funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social. p) Exercer os seus

dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida

económica, social e cultural

-Asociado á unidade de competencia: UC1106\_3, UC1107\_3, UC1108\_3, UC1109\_3, UC1110\_3, UC0711\_2, UC1111\_2.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá

en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.



**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	SEGURIDADE ALIMENTARIA.	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción.	10	10
2	BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. APLICACIÓN DAS BPF	Normativa aplicable. Alteración e contaminación dos alimentos. Riscos e Intoxicacións. Intolerancias e alerxias alimentarias. GPCH. Métodos de conservación de alimentos	13	10
3	LIMPEZA E DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIÓNS	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, desratización y desinsectación inadecuados. Procesos e produtos de limpeza	4	10
4	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios. Trazabilidade	10	30
5	UTILIZACIÓN EFICAZ DOS RECURSOS. RECOLLIDA SELECTIVA DE RECURSOS	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: redución, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a redución do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.	8	10
6	PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS NO SECTOR	Identificación das normas de prevención de riscos laborais e aplicación dos protocolos de seguridade laboral durante o proceso produtivo	8	30

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	SEGURIDADE ALIMENTARIA.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	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 os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	BOAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. APLICACIÓN DAS BPF	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	SI
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	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 os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñécense todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñécense os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Métodos de conservación dos alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	LIMPEZA E DESINFECCIÓN DE UTILLAJE, EQUIPOS E INSTALACIÓNS	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpia e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	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 os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Procesos e produtos de limpeza.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	SISTEMAS DE AUTOCONTROL	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícase a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñécense os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Defínense conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Defínense os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñécense as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	UTILIZACIÓN EFICAZ DOS RECURSOS. RECOLLIDA SELECTIVA DE RECURSOS	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbense as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erres: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.



Contidos
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS NO SECTOR	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.
Procesos e produtos de limpeza.

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

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos (para os conceptos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. A media aritmética das probas escritas só se fará a partir de 4.5

Se o alumno non acadada o 4.5 terá que recuperar. A proba escrita suporá un 70% da cualificación final da avaliación.

Como de aprobarse a 3ª esta nota é coincidente coa final según a norma, Terán que ser acadado o promedio 4.5.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar desempeños.;

Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles procedementos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 20 % da cualificación do módulo. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera cos exames de recuperación de xunio, agás que se presenten antes destes últimos.

O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente alcanzado para iso como mínimo a cualificación de 5. De non ter aprobadas todas as avaliacións os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no periodo estipulado. O alumno deberá superar todas as avaliacións para poder superar o módulo.

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en periodo ordinario deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

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

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

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.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. 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 sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta : ¿O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro¿ e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións¿.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo. O alumno/a será apercibido/a cando supere o número de faltas equivalente a: 4 faltas de asistencia

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo. O alumno/a perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a: 7 faltas de asistencia

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

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

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, ¿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 do módulo.

### **8.b) 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 alumnado 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 aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos

mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os 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 correspondente: o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de

educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustificuen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral¿.

## 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 aulaller- 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

Semanas ou xornadas gastronómicas  
Presentación de produtos  
Presentación de equipos  
Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten,.primeros auxilios)  
Cursos monográficos  
Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.

## 10.Outros apartados

### 10.1) NADA QUE ENGADIR

ok

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2021/2022	4	87	87

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DÉBORA LÓPEZ ÍÑIGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN; tomado como referencia o Decreto 58/2010, do 18 marzo, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en servizos en restauración

Competencia xeral.

A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Contorno profesional.

1. Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante.

Xefe/a de rango.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Barman.

Axudante de somelier.

Auxiliar de servizos en medios de transporte.

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. O cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que Galicia sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da cidadanía están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
2. A tipoloxía dos establecementos. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos e a "neorestauración", así como os servizos para colectividade, son o subsector que maior crecemento está a experimentar, e espera que se manteña nos vindeiros anos. Pola contra, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, ligados a un servizo de tipo clásico.
3. Evolución tecnolóxica. A desaparición progresiva de establecementos altamente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia a este tipo de profesional. Ao mesmo tempo, a organización da produción está variando substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase; en relación con isto, os horarios tenden a flexibilizarse.
4. A formación do persoal profesional. Como consecuencia do anterior, o sector reclama unha cantidade importante de profesionais dos servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nun contorno organizativo de estandarización crecente.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao medio desta familia, pero ten un carácter de asociado a Unidade de competencia.

A formación deseñada no presente módulo é a necesaria para desempeñar a función de

DETERMINACIÓN DA OFERTA DE PRODUTOS E SERVIZOS, ACORDES COAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN MÁIS CARACTERÍSTICAS DE GALICIA.



**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	Identificación dos conceptos de gastronomía, ofertas gastronómicas, empresas e fórmulas de restauración.	27	25
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	Análise nutricional das ofertas gastronómicas.	16	25
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	Clasificación e identificación de cartas e menús.	24	25
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	Análise dos custos en restauración e deseño da oferta.	20	25

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	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 os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valórase a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterízanse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñécense as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Normativa reguladora.
O sector da restauración en Galicia.
Tendencias actuais en restauración.
Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.

**Contidos**

Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	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 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	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 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Descríbóronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición, caracterización e clases de ofertas.</p> <p>0Valoración de resultados.</p> <p>Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.</p> <p>Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.</p> <p>Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.</p> <p>Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.</p> <p>Cultura gastronómica galega.</p> <p>Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.</p> <p>Elementos e variables das ofertas.</p> <p>Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.</p> <p>Planificación das ofertas gastronómicas.</p> <p>Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.</p> <p>Realización de ofertas básicas.</p> <p>Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identifícanse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fíxéronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobase e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identifícanse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas.
Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda.
Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta.
Posibilidades de aforro enerxético.

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

Como regula a Orde do 12 de Xullo de 2011, a avaliación do módulo se realiza tomando como referencia os Resultados de Aprendizaxe e os Criterios de Avaliación do módulo profesional que establece o currículo, e se detallan os correspondentes a cada unidade didáctica no apartado que corresponde..

Tal vez sexa o elemento da programación que mais precisamos concretar, debido a que os desacordos que poidan xurdir, serán respecto ós mecanismos de calificación.

### OS MÍNIMOS ESIXIBLES E OS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

O alumno supera el módulo de obter unha puntuación mínima de cinco puntos en cada unidade didáctica.

Cada unidade didáctica será avaliada cunha proba escrita que consistirá na solución de cinco supostos prácticos baseados na aplicación da materia que estudiamos na clase á realidade na práctica empresarial, cada un con valor de dous puntos, sendo 10 a máxima nota.

Temos en contra que o alumno debe obter unha puntuación mínima do 50% nos criterios de avaliación mínimos esixibles, que, como xa se sinalou, son os seguintes:

-UD 1:

CA1.1 - Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

CA1.2 - Describíronse as fórmulas de restauración.

CA1.3 - Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

CA1.5 - Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

CA1.6 - Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

CA1.7 - Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

-UD 2:

CA2.1 - Caracterizáronse os grupos de alimentos.

CA2.2 - Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.

CA2.5 - Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.

CA2.6 - Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.

-UD 3:

CA3.1 - Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

CA3.2 - En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.



Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

- UD 4:
- CA4.1 - Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
  - CA4.3 - Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
  - CA4.4 - Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
  - CA4.6 - Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
  - CA4.9 - Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
  - CA4.10 - Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
  - CA5.2 - Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
  - CA5.4 - Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
  - CA5.6 - Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
  - CA5.7 - Distinguíronse os custos fixos e os variables.
  - CA5.8 - Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

Una vez superadas todas as unidades didácticas, a calificación final do módulo será a suma de las notas de cada una de ellas polo el peso de cada unha, como se establece, a continuación.

Polo tanto a calificación final se calculará tendo en conta o peso de cada unidade didáctica do seguinte modo::

$$\text{CALIFICACIÓN FINAL} = \text{UD1} \cdot 25\% + \text{UD2} \cdot 25\% + \text{UD3} \cdot 25\% + \text{UD4} \cdot 25\%$$

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

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

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados. Realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

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. Deberán realizar as probas escritas que correspondan.

A avaliación final farase durante o desenvolvemento das actividades de recuperación.

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

A ter en conta:

- 1) De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
- 3) As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito.
- 4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.

De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.

5) Os alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Unha proba, inspirada no 100 % dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes : contidos teóricos e supostos prácticos.

O alumnado deberá ser apto, obter como mínimo un 5, en cada unha das partes.

Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo ..... 5 faltas de asistencia.

Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo..... 9 faltas de asistencia.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a

programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguemento mensual:

Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguemento de programacións.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

## 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, ANEXO a esta programación.

### 8.b) 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 alumnado 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 aqueles contidos nos que ten máis dificultades propondo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os 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 "De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral".

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores con actitudes recollidas no currículo do módulo, podendo 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 e 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

En colaboración cos outros módulos:  
Charla sobre Productos Galegos con Denominación de Calidade.

## 10. Outros apartados

### 10.1) ANEXO I - CUESTIONARIO DE AVALIACIÓN INICIAL DO ALUMNADO. MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS. C.M./ZM: COCIÑA E GASTRONOMÍA. CM. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

#### A) DATOS DO ALUMNO E SISTEMA DE ACCESO Ó CICLO

Nome e apelidos do alumno

Domicilio familiar

Ciclo formativo /grupo

Concello

Provincia

#### ACCESO Ó CICLO

Directo    Mediante proba

ESO Bach-LoxeOutros especificar (titulación coa que accede)  
Ano de realización da proba  
Accedeu á proba logo de realizar un PGS-PCPI (Indicar denominación)

A1.-¿Por que se dediciu vostede a cursar este Ciclo formativo?.

A2.-¿Estivo ou está vostede traballando?. En caso afirmativo indique a actividade laboral/ sector?

A3.-¿Ten vostede algún impedimento de tipo laboral ou de outra índole para asistir con regularidade ás actividades formativas deste módulo/materia, segundo o horario previsto?

A4.-¿Que espera do módulo de ¿OFERTAS GASTRONÓMICAS¿?. ¿Como cree vostede que contribúe cara o desempeño da actividade profesional asociada a este ciclo formativo?.

A5.-¿Que expectativas profesionais e persoais ten vostede para cando remate a formación deste ciclo formativo?.

#### B) CUESTIONARIO DE COÑECIMENTOS PREVIOS

B1.- ¿Vas mercar habitualmente?¿Pensas antes o que vas comer?

B2.- ¿Con que criterio fas a compra? ¿O que che gusta? ¿O que consideras que é san?

B3.- ¿Que quere dicir a palabra "oferta"?

B4.- Pon exemplos de ofertas gastronómicas

B5.- Tipos de establecementos hosteleiros que coñezas.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2021/2022	8	240	240

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MAR FONTE BLANCO (Subst.)
Outro profesorado	MARIA MAR FONTE BLANCO

Estado: Supervisada

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

A presente programación didáctica do módulo Técnicas Culinarias, fundaméntase en adaptar os contidos desenvoltos no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino-aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

-Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Os títulos profesionais e os correspondentes ensinos mínimos de formación profesional foron definidos a partir dos perfís profesionais e das competencias profesionais a eles asociadas.

Os perfís profesionais correspondentes ao título organízanse en Unidades de Competencia, e estas, á súa vez, exprésanse nunha serie de accións ou realizacións con valor e significado no emprego.

O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral: consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación necesaria para alcanzar as competencias e capacidades que o perfil profesional esixe constitúe un ciclo formativo. Cada ciclo componse dunha serie de módulos profesionais, que poden estar asociados a unha ou varias Unidades de Competencia, e outros nos que o contido formativo se deriva de criterios de política educativa.

Modulo de Técnicas Culinarias está asociado á Unidade de Competencia nº 2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos



**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	Instalacións: maquinaria, batería, útiles e ferramenta	Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	40	19
2	A busca das materias primas	Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	35	12
3	O coidado das materias primas	Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas	38	14
4	A transformación das materias primas	Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	48	20
5	A Conservación do elaborado	Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	40	19
6	A Rexeneración	Rexenera materias primas e produtos aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	39	16

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Instalacións: maquinaria, batería, útiles e ferramenta	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e clasificación.
Colocación e distribución.
Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A busca das materias primas	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	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 Recoñécéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	O coidado das materias primas	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI

#### 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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.
CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Provedores. Métodos de selección dos provedores axeitados. Competencia e comparación de provedores.
Economato e adega. Solicitud e recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Previsións, nivel de existencias e caducidade de produtos.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	A transformación das materias primas	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relaciónanse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realízanse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.6 Caracterízanse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identifícanse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Execútanse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.9 Execútanse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Tratamentos específicos para certas materias primas.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Tratamentos térmicos de preelaboración.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	A Conservación do elaborado	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.
Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.
Equipamentos asociados a cada método.
Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.
Procedementos intermedios de conservación.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.
Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A Rexeneración	39

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
Control de resultados.

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

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

CA1.2 - Recoñecéronse as materias primas e as súas características.

CA1.3 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.

CA1.5 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.

CA1.7 - Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.

CA1.8 - Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.

CA1.9 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

CA1.11 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

CA2.1 - Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.

CA2.2 - Interpretouse a información.

CA2.4 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

CA2.5 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.

CA2.7 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.

CA3.1 - Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.

CA3.2 - Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.

CA3.3 - Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.

CA3.4 - Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.

CA3.5 - Participouse no programa de mellora de calidade.

A4.1 - Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.

CA4.2 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.

CA4.3 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.

CA4.4 - Calculouse o rendemento de cada xénero.

CA4.5 - Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.

CA4.6 - Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.

CA4.7 - Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.

CA4.8 - Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.

CA4.9 - Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.

CA4.10 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

CA4.11 - Participouse no programa de mellora de calidade.

CA5.1 - Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.

CA5.2 - Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.



CA5.3 - Identifícanse e selecciónanse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.

CA5.4 - Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.

CA6.1 - Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

CA6.2 - Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.

CA6.3 - Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.

CA6.4 - Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.

CA6.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

O CRITERIO seguido para a CUALIFICACIÓN será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través de probas escritas e as producións do alumnado e a observación en taller tal e como se explica a continuación.

-O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

-Probas escritas que incluírán exames tipo test de resposta única, preguntas de desenvolvemento e resolución de supostos prácticos, representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumentos de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre os procedementos realizados polo alumno no obradoiro e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Listas de cotexo que reflexen o grao de consecución de distintos indicadores que se aplicarán sobre produtos ou tarefas rematados e que suporán a porcentaxe indicada nos criterios de avaliación asociados a este tipo de instrumento de avaliación nas distintas UDs.

-A nota de cada avaliación resultará da media aritmética dos resultados das distintas probas.

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior.

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

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

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

A avaliación vai a ser continua, este feito permitirá a realización dun axuste do proceso de ensino e aprendizaxe para que aqueles alumnos/as que presenten algunha dificultade poidan acadar os obxectivos reforzando o traballo dos mínimos exixibles.

Non haberá máis exames de recuperación que os previstos legalmente.

No caso de non superalo módulo disporase dun período aproximado de dúas semanas para realizar tarefas de reforzo e avaliación extraordinaria, o axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio, personalizadas, que o profesor considere necesarias para a consecución dos obxectivos mínimos. Ditas tarefas serán da mesma natureza e metodoloxía que as do resto do curso.

Finalmente realizarán nunha proba escrita test e convencional e unha proba práctica.

A calificación das probas escritas suporá o 50% da nota final. Os aspectos avaliados na proba práctica outro 50%

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

Para os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua por ter faltado sen xustificación máis dun 10% do total das horas do módulo terán que realizar unhas probas que incluirán tódolos contidos do módulo.

Por non proceder a avaliación continua os instrumentos de avaliación usados para medir a consecución dos obxectivos mínimos consistirán nunha proba escrita test e convencional e unha proba práctica.

A calificación das probas escritas suporá o 50% da nota final. Os aspectos avaliados na proba práctica outro 50%.

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

No desenvolvemento dunha unidade didáctica ou actividade cómpre ser conscientes das incidencias que se presentan: se están claros os obxectivos, se a selección de contidos é a axeitada, se o enfoque metodolóxico é , se as actividades son atractivas, se son eficaces, se están ben secuenciadas e temporalizadas, se están coordinadas entre si, se son suficientes, etc. A maneira como os alumnos responden ó traballo, en equipo ou individual, tamén debe ser tida en conta. Dacordo cos resultados da avaliación permitirá revisar a programación prevista.

Realizarase o seguimento planificado dentro do departamento e na mesma aplicación.

Así mesmo no remate do curso realizarase unha enquisa ao alumnado para a valoración do módulo e da práctica docente.

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

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

Farase unha avaliación inicial que permita ter en conta as competencias previas así coma as dificultades detectadas nun principio que requiran un reforzo previo para ver a posibilidade de cursar o ciclo con garantías.

Realizaranse test ou preguntas cortas para constatar os coñecementos previos e una observación no taller referida a criterios de avaliación fácilmente asumibles polos alumnos.

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

Tomaranse tódalas medidas oportunas para poder adaptarse ao alumnado que así o requira, fomentando os traballos en grupo, titorizados e tamén de autocorrección debido á complexidade e instantaneabilidade das tarefas e o numeroso alumnado.

En caso alumnado con avaliacións negativas atenderase aos mínimos establecidos reiterando as tarefas levadas a cabo ao longo do curso segundo o principio de avaliación continua.

## **9. Aspectos transversais**

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

-Educación para a convivencia, respecto á autonomía dos demais, diálogo como forma de solucionar as diferenzas.

-Educación non sexista, analizar criticamente a realidade e corrixir prexuízos , consolidar hábitos non discriminatorios, etc.

-En canto aos aspectos estritamente profesionais porase en valor o aforro enerxético, a xestión de residuos, a importancia da alimentación na

saúde e educación colectivas, o valor engadido dos produtos de produción local, de produción ecolóxica ou de calidade.  
-Por outra banda, fomentárase outros aspectos culturais como a importancia do coñecemento de linguas e culturas foráneas para o desenvolvemento cultural e profesional.

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

Non se realizarán actividades complementarias nin extraescolares que supoñan asistencia fora do horario do propio alumnado.

### **10.Outros apartados**

#### **10.1) Preelaboración e conservación de alimentos**

A presente programación corresponde ó módulo *¿Preelaboración e conservación de alimentos¿* pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Cociña e Gastronomía da Familia Profesional de Hostalaría e Turismo.Ten como referente o Decreto 218/2008, do 25 de setembro polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa.

O currículo do ciclo adapta a nova titulación ao campo profesional e de traballo da realidade socioeconómica galega e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, e posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade nomeadamente en semiindustriais que elaboren produtos de cociña e gastronomía, así como no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea. Tamén exercen a súa actividade no sector do comercio da alimentación en establecementos que elaboran e venden produtos de cociña e gastronomía.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2021/2022	10	320	320

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARIA MAR FONTE BLANCO (Subst.)
Outro profesorado	MARIA MAR FONTE BLANCO

Estado: Supervisada

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

A presente programación didáctica do módulo Técnicas Culinarias, fundaméntase en adaptar os contidos desenvolto no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino-aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

-Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Os títulos profesionais e os correspondentes ensinados mínimos de formación profesional foron definidos a partir dos perfís profesionais e das competencias profesionais a eles asociadas.

Os perfís profesionais correspondentes ao título organízanse en Unidades de Competencia, e estas, á súa vez, exprésanse nunha serie de accións ou realizacións con valor e significado no emprego.

O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral: consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación necesaria para alcanzar as competencias e capacidades que o perfil profesional esixe constitúe un ciclo formativo. Cada ciclo componse dunha serie de módulos profesionais, que poden estar asociados a unha ou varias Unidades de Competencia, e outros nos que o contido formativo se deriva de criterios de política educativa.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

-Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

Os títulos profesionais e os correspondentes ensinados mínimos de formación profesional foron definidos a partir dos perfís profesionais e das competencias profesionais a eles asociadas.

Os perfís profesionais correspondentes ao título organízanse en Unidades de Competencia, e estas, á súa vez, exprésanse nunha serie de accións ou realizacións con valor e significado no emprego.

O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral: consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en

cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación necesaria para alcanzar as competencias e capacidades que o perfil profesional esixe constitúe un ciclo formativo. Cada ciclo componse dunha serie de módulos profesionais, que poden estar asociados a unha ou varias Unidades de Competencia, e outros nos que o contido formativo se deriva de criterios de política educativa.

O Módulo de Preelaboración e conservación de alimentos está asociado a:

- UCO260-2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos

**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	Procesos de cocción dos alimentos	Modificación dos alimentos pola transmisión da calor	30	10
2	Técnicas de cocción	Clasificación das técnicas de cocción	50	15
3	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I	Fondos básicos na cociña	40	10
4	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II	Mollos, farsas, manteigas e aceites	40	10
5	Técnicas e sistemas de conservación e rexeneración de produtos	Procedementos de aplicación ós diferentes xéneros atendendo ás técnicas de traballo axeitado	20	10
6	Elaboracións elementais en cociña	Preparación e elaboracións culinarias elementais atendendo ás materias primas e ás técnicas axeitadas	50	20
7	Gornicións e elementos de decoración	Tipos de gornicións e tendencias no acompañamento e decoración dos pratos	30	10
8	Acabamentos e presentacións	Elementos que interveñen nos acabados e presentacións	30	8
9	O servizo en cociña	Organización do equipo de cociña	30	7

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesos de cocción dos alimentos	30

##### 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.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
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.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.12.1 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nos procesos de cocción dos alimentos

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
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	Técnicas de cocción	50

#### 4.2.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.7 Identifícaronse 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.
CA1.12.2 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na execución das técnicas de cocción

#### 4.2.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,

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I	40

#### 4.3.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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.1.1 Descríbíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos
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.
CA2.2.1 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, 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.
CA2.3.1 Realizáronse os procedementos de obtención de fondos seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.4.1 Identifícanse as elaboracións de fondos empregados na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.5.1 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos dos fondos
CA2.6 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.6.1 Desenvolvense os procedementos intermedios de conservación dos fondos 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.
CA2.7.1 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo da elaboración dos fondos consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.8.1 Realizáronse as operacións de fondos tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.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
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos. 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

**Contidos**

Procedementos de execución das elaboracións de fondos. 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.

Calidade das elaboracións dos fondos e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos. Verificación da calidade do produto obtido.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II	40

#### 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

#### 4.4.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.
CA2.1.2 Descríbironse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos e outras elaboracións
CA2.2 Verifícouse 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.
CA2.2.2 Verifícouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de 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.
CA2.3.2 Realizáronse os procedementos de obtención de mollos e outras elaboracións básicas seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícaronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.4.2 Identifícaronse as elaboracións de mollos e outras elaboracións básicas aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.5.2 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos dos mollos e outras elaboracións básicas
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.6.2 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación dos mollos e outras elaboracións básicas 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.
CA2.7.2 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo dos mollos e outras elaboracións básicas consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.8.2 Realizáronse as operacións de elaboración de mollos e outras elaboracións básicas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.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
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos e outras elaboracións básicas: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: 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

**Contidos**

Procedementos de execución das elaboracións de mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, 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.

Calidade das elaboracións dos mollos e de outras elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións: mollos. Verificación da calidade do produto obtido.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Técnicas e sistemas de conservación e rexeneración de produtos	20

#### 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.	NO

#### 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.

#### 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

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboracións elementais en cociña	50

#### 4.6.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.	NO

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

Criterios de avaliación
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.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
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

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

N.º	Título da UD	Duración
7	Gornicións e elementos de decoración	30

#### 4.7.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

#### 4.7.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 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verificouse 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.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.
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.
Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.
Valoración da calidade do produto final.



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

N.º	Título da UD	Duración
8	Acabamentos e presentacións	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispúxéronse 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 Identifícanse, 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.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.
Execución dos procesos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	O servizo en cociña	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
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 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento 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.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, cátering, banquete, aperitivos, lunch, etc.
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.
Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.
Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.
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
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

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

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

- CA1.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- CA1.2. Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
- CA1.3. Identifícanse 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. Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
- CA1.8. Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
- 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.
- CA2.1. Describíronse 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. Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
- 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.
- CA3.2. 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.
- CA3.10. 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.
- CA4.1. Describíronse e clasificáronse 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.
- CA4.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- CA4.6. Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
- 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.
- 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.
- CA5.8. 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.
- CA6.1. Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
- CA6.2. Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
- CA6.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
- CA6.4. Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
- CA6.5. Desenvolvéronse 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.
- CA6.8. 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.

O CRITERIO seguido para a CUALIFICACIÓN será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación, a través de probas escritas e as producións do alumnado e a observación no taller tal e como se explica a continuación.

-O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación.

-Probas escritas que incluírán exames tipo test de resposta única, preguntas de resposta curta ou preguntas de desenvolvemento e resolución de supostos prácticos, representarán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumentos de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre os procedementos realizados polo alumno no obradoiro e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Táboa de indicadores que reflexen o grao de consecución de distintos indicadores que se aplicarán sobre produtos ou tarefas rematados e que suporán a porcentaxe indicada nos criterios de avaliación asociados a este tipo de instrumento de avaliación nas distintas UDs.

-A nota de cada avaliación resultará da media aritmética dos resultados das distintas probas.

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixis no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior.

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo áo principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

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

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

a) A avaliación será continua co cal se o alumno non alcanzase os obxetivos propostos reforzarase a súa aprendizaxe mediante actividades complementarias e de reforzo ó longo de todo o curso que axuden a acadar os citados obxetivos.

Se na avaliación de maio ou principios de xuño o alumno tivera determinadas partes do módulo sen superar farase de novo un plan de traballo individualizado para o cal o alumno deberá asistir co fin de acadar o aprobado das partes non superadas e os mínimos ou os obxetivos de cara á avaliación final de curso. Algunhas destas actividades de reforzo poderán ser:

a)

- Lectura e estudo dos contidos do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao particular.

- Realización de esquemas que faciliten a comprensión da UD ou UDs. Presentación de traballos relacionados coa teoría non superada en cuestión.

- Superación de exames de recuperación.

- Prácticas individuais no taller para concretar o coñecemento non acadado.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

- Diseñarase unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo sobre todo naqueles puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais a lo menos unha sesión semanal, para a resolución de dúbidas, corrección de exercicios e realización de probas.

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (segundo ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial), o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ao rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

-Proba escrita convencional (desenvolvemento de diversos temas), na que se avaliará a adquisición dos contidos tratados no módulo.

-Realización de proba práctica consistente en elaboracions de similar natureza ás realizadas no curso.

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

Realizarase un seguimento ó longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, comezando polas 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 obterase información a través de cuestionarios realizados co alumnado 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 si 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 a motivación do alumnado e alumno, a actitude coa que se enfronta 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.
- Debate por grupos e resumo de resultados.

Os indicadores destas actividades son:

Nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.

Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.

Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

## 9. Aspectos transversais

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

Programaranse actividades tendo en conta os seguintes criterios, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultanearánse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentárase o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

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

Para este grupo e curso 2021/22, sempre que a situación sanitaria actual nolo permita, as actividades extraescolares propostas e debidamente implementadas na PXA de Centro son as seguintes:

- visita a unha depuradora de marisco
- visita á lonxa de Ribeira
- visita á empresa transformadora de algas ¿Portomuiños¿
- visita ó matadeiro de Baleira na provincia de Pontevedra
- visita a unha queixería con DOP galega (arzúa-ulloa, san simón, cebreiro)

Todas elas contempladas para ser realizadas a partir do mes de marzo sempre e cando as condicións sanitarias señan favorables para este tipo de actividades.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2021/2022	10	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2021/2022	10	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2021/2022	10	110	110

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAMIÁN ALONSO MARTÍNEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



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

A elaboración e redacción desta programación didáctica e seguindo o Decreto de currículo 218/2008 e Decreto 38/2010

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Cociñeiro/a.

Xefe/a de partida.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

O centro atópase nun medio que alterna vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional e outros de carácter máis estacional.

A actividade do centro educativo pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordenadas e secuenciadas de xeito que se poidan abordar simultaneamente e que posibiliten ao alumnado aprender dos erros e ao docente usar as ferramentas de avaliación como un instrumento de formación máis.

Así o alumnado deberá diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, reflexionar e auto corrixirse.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización dos sistemas produtivos na restauración	Estudar e coñecer os distintos sistemas produtivos en cociña e as necesidades e distribución de espazos, equipos e útiles para a produción culinaria segundo o sistema produtivo empregado.	28	10
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española	A tradición culinaria española, e a súa evolución, factores implicados (oroografía, recursos, clima, influencias históricas, costumes e tradicións). As diferentes rexións gastronómicas e cociñas autonómicas. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	30	14
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	Principais características da cociña internacional. Cociñas do mundo. Cociña europea, asiática, americana, africana e de Oceanía.	40	12
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	Coñecemento das tecnoloxías culinarias avanzadas e elaboración de pratos combinando estas técnicas. As texturas na cociña e cocións a baixa temperatura.	40	14
5	Estudo da historia e evolución da cociña.	A historia da cociña. Movementos gastronómicos (Nouvelle cuisine, cociña moderna, cociña de produto, cociña de mercado, cociña de autor, cociña creativa, deconstrución, cociña fusión).	24	6
6	Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos.	Composición química dos alimentos e principais transformacións: enranciamento e hidroxenación dos lípidos, caramelización e reacción de Maillard, pardeamento enzimático, desnaturalización das proteínas).	18	5
7	Nutrición e dietética.	Estudo das propiedades nutritivas dos alimentos, necesidades nutricionais e enerxéticas e tipos de dietas. As principais alerxias e intolerancias alimentarias	20	4
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.	Produción de elaboracións culinarias específicas para persoas con necesidades alimentarias específicas (alerxias e intolerancias alimentarias, baixos en calorías, sen glute, dieta branda, líquida, astrinxente).	40	4
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	Estudo das costumes gastronómicas e produtos autóctonos de Galicia e elaboración de produtos culinarios tradicionais ou clásicos e da dieta Atlántica. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	40	11
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	Estudo da historia e da cociña galega, autores literatura gastronomica galega, movementos culinarios e tendencias actuais	30	2
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.	Coñecemento e elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.	40	18

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización dos sistemas produtivos na restauración	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Ambitos da produción culinaria: descrición e análise.
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

#### 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 Identifícanse as técnicas culinarias avanzadas e diferencíanse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Verifícaronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Estudo da historia e evolución da cociña.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.9 Confeccionouse un receptor e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	Nutrición e dietética.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.
Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.
Dietas tipo: descrición e caracterización.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.
Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

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

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes máis destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboracións culinarias que vienen resultando máis viables.

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

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

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes máis destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboracións culinarias que vienen resultando máis viables.
Cocina gallega de mercado: produtos, platos y tratamentos culinarios y de presentación máis relevantes.
Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboracións máis significativas y valores gastronómicos.

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

N.º	Título da UD	Duración
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

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

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

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
<p>Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.</p> <p>Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con más potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.</p> <p>Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboraciones culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.</p> <p>Elaboración de productos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.</p>

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

CA1.1 - Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.	Proba escrita	15%
CA1.3 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc		
Taboa de observación	10%	
CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.		
Taboa de observación	10%	
CA1.6 - Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.		
Lista de cotexo	15%	
CA1.7 - Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.		
Lista de cotexo	15%	
CA1.9 - Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica		
Lista de cotexo	10%	
CA1.10 - Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.		
Taboa de observación	10%	
CA2.1 - Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais	Taboa de observación	20%
CA2.2 - Relacionouse cada técnica coas características do produto final.		
Taboa de observación	20%	
CA2.4 - Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.		
Lista de cotexo	30%	
CA2.5 - Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.		
Lista de cotexo	20%	
CA2.6 - Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.		
Lista de cotexo	25%	
CA2.7 - Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.		
Lista de cotexo	35%	
CA2.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.		
Lista de cotexo	25%	
CA3.1 - Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.	Proba escrita	25%
CA3.3 - Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.		
Lista de cotexo	35%	
CA3.4 - Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.		
Lista de cotexo	25%	

CA3.5 - Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.

Lista de cotexo 25%

CA3.6 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Lista de cotexo 25%

CA3.7 - Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.

Lista de cotexo 35%

CA3.9 - Confeccionouse un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.

Proba escrita 25%

CA3.10 - Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.

Proba escrita 25%

CA3.11 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

Lista de cotexo 35%

CA4.1 - Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.

Proba escrita 45%

CA4.2 - Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos

Lista de cotexo 40%

CA4.4 - Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.

Proba escrita 25%

CA4.5 - Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos

Lista de cotexo 35%

CA4.6 - Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

Proba escrita 25%

CA1.3 - Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.

Proba escrita 20%

CA1.4 - Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.

Lista de cotexo 30%

CA1.5 - Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

Lista de cotexo 30%

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír, tests, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada una das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación. A proba escrita realizarase na aula virtual, agrupando varias UD por trimestre. Esta proba terá un peso do 30%.

-Táboas de Observación sobre proba de produto, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de Instrumento de Avaliación. Esta proba terá un peso do 60%.

-Rubrica de corrección sobre un traballo de investigación con carácter trimestral. Este traballo de investigación terá un peso do 10%.

ROCEDEMENTOS XERAIS

Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

As probas escritas deberán ser corrixiadas no prazo máximo de 2 semanas.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 ( ou os seus múltiplos )

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6.

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

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

O alumnado que non acceda á FCT no período ordinario por ter unha avaliación negativa do módulo, poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, asignaráselle unha serie de actividades de recuperación, baseadas en acadar os obxectivos do módulo que quedaran pendentes e serán semellantes ás actividades de ensino-aprendizaxe realizadas durante o período ordinario. Finalmente realizarán unha serie de probas prácticas e teóricas (a lo menos unha proba teórica e outra proba práctica), e se avaliará tamén o caderno de clase.

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

Cando se perda o dereito a ser avaliado continuamente, (segundo o Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial) o alumnado ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ó rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Para elo o alumno/a deberá superar as seguintes probas:

- ¿ Proba escrita convencional (desenvolvemento de diversos temas), na que se avaliará a adquisición dos contidos tratados no módulo.
- ¿ Realización de proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no curso.

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

Realízase un seguimento ó longo do curso académico, ó mesmo tempo que se realiza a práctica docente, comezando polas 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 obtérase información a través de cuestionarios periódicos realizados co alumnado 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 si se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

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

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

Partirase dunha avaliación inicial para situar o nivel de coñecementos e capacidades de cada alumno/a e do grupo, e detectar os posibles problemas de aprendizaxe. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario inicial onde figurarán: nivel de estudos realizados, interese ou motivacións na realización do módulo, información sobre o



contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo. Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes. Tamén se incluírán cuestións específicas sobre os contidos dos módulos de 1º ano, xa que está estreitamente relacionado co presente.

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

Conforme se establece no artigo 13 da Orde do 16 de xullo de 2002, a adaptación curricular que sexa necesario realizar cando un alumno ou alumna non responda globalmente ós obxectivos programados, propóranse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, no marco das reunións e acordos do equipo docente:

Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.

Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, pero xa no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.

Tomar como referencia os aspectos mais esenciais do perfil profesional característico do título.

Si fose necesario, solicitarase asesoramento e colaboración do departamento de orientación do centro, para levar a cabo algunha medida adicional, no caso de que non responda ou non progrese adecuadamente coas actuacións anteriores.

## **9. Aspectos transversais**

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

Prestarase unha especial atención os temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultaneáranse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto ós demais e traballo en equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentarase o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

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

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro e outras actividades específicas como charlas ou clases maxistras impartidas por especialistas; algúns exemplos son:

Semanas xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

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

## 10. Outros apartados

### 10.1) Criterios de avaliación acordados polo centro que se aplicarán a este módulo

A continuación detállanse os criterios de cualificación acordados polo centro que se aplicarán como recurso para avaliación deste módulo:

### 10.2) Procedimental

Cumprimento das normas hixienicas sanitarias, traballo en equipo, dotes de liderazgo 15%

### 10.3) Conceptuais 35% da calificación

Traballo individual ou en grupos. 10% Para temas concretos de ampliación ou recuperación de contidos; puntuado de 0 a 10. Realízase 1 traballo por trimestre.

Probas escritas 30%. Realízase unha proba con carácter trimestral, esta proba realízase na aula virtual.

### 10.4) Procedementais 50% da calificación

20% Traballo diario no taller.

20% Proba práctica.

10% Caderno clase.

Terase en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no taller de cociña, elaboración correcta de pedidos, posta a punto de útiles e maquinarias, correcta mise en place, desbarasado e limpeza. . Tamén se observará o caderno de prácticas do alumnado e as fichas técnicas dos pratos. Realízanse 2 probas prácticas semellantes ás realizadas no traballo diario no taller, para observar en casos concretos o desenvolvemento do traballo individual cun tempo limitado. Servirá de axuda para a obtención desta puntuación as fichas de seguimento do traballo no taller, que cubre o profesor sobre cada alumno/a.

### 10.5) Cálculo da nota final da avaliación

A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva dos contidos actitudinais, así coma as anotacións feitas no caderno do profesor.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobar a seguinte avaliación

Si un alumno/a non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá na realización dunha proba práctica realizando as tarefas habituais desenvoltas nas actividades de ensino aprendizaxe, e unha proba escrita, nas que se incluírán a totalidade dos contidos do módulo.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2021/2022	3	107	107
MP0049_12	Prevenición de riscos laborais	2021/2022	3	45	45
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2021/2022	3	62	62

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA LUPIÁÑEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O currículo establecido adecuase perfectamente ás características do ámbito produtivo da hostalería e o turismo, polo que non foi obxecto de concreción algunha. As unidades didácticas que fan referencia tanto o ámbito da prevención de riscos como ao laboral e de procura de emprego, xa foron deseñadas tendo en conta que o alumnado vai dirixirse ao ámbito produtivo da cociña e a gastronomía.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A prevención de riscos laborais		8	8
2	A avaliación de riscos profesionais.		16	14
3	O plan de prevención.		11	6
4	Medidas de prevención e protección.		10	12
5	O traballo en equipo.		4	3
6	A relación laboral e o contrato de traballo.		16	20
7	O tempo de traballo e a súa retribución.		12	12
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo		12	12
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.		3	2
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución		3	2
11	A Seguridade Social.		8	7
12	A procura de emprego.		4	2

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	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 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	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 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	O plan de prevención.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	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 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Planificación da prevención na empresa.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.



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

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	O traballo en equipo.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflicto: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.
Dereito do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	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 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Conflitos colectivos.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

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

N.º	Título da UD	Duración
11	A Seguridade Social.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.



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

N.º	Título da UD	Duración
12	A procura de emprego.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

#### 4.12.e) Contidos

Contidos
Novos contornos de organización do traballo.
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.



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

Os MÍNIMOS EXIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo exigible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-As avaliacións consistirán en probas individuais, escritas ou orais, de tipo teórico-práctico, presenciais ou telemáticas (atendendo aos condicionamentos marcados pola situación de pandemia).

A cualificación do alumnado levarase a cabo conforme ao seguinte sistema:

En cada avaliación trimestral, a cualificación total máxima será de 10 puntos, que se ponderarán seguindo os seguintes criterios:

**COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:**

PROBA ESCRITA: 80% da nota, que se atribuirán aos seguintes instrumentos de avaliación de acordo co criterio da profesora:

\* Exames escritos teórico-prácticos. Realizaránse a ser posible 2 exames escritos por trimestre e por bloque temático (excepcionalmente poderá realizarse un so exame si, no curso, se tivera que facer fronte a imprevistos que retrasasen o ritmo de explicación).

Para poder ser avaliado como positivo neste apartado, será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 nas distintas probas que conformen o material a avaliar por avaliación, antes de aplicar a ponderación.

**COMPETENCIAS ACTITUDINAIS:**

INTERESE POLO MÓDULO e COMPORTAMIENTO: 10%

MÁXIMO% 10%

Control de asistencia: está vinculado exclusivamente á aplicación informática XADE.

Comportamento: a súa valoración efectuarase a través da ficha individual de cada alumno, conforme a apreciación da profesora na aula. So se pode valorar este item en positivo, polo que non se pode restar por mal comportamento para o cálculo da nota da Avaliación.

**COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:**

TRABALLO DIARIO: 10%

MÁXIMO% 10%

Traballo diario, efectuarase unha ficha de control/seguimento da actividade programada facendo constar na ficha individual de cada alumno, as observacións oportunas.

**PROCEDEMENTOS XERAIS**

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

Os exercicios de recuperación (no caso de facerse), puntuaranse cun máximo de 5 puntos (apto).

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6).

Se poderá puntuar con 0,5 puntos a maiores a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima ou teñan establecida a perda do dereito á avaliación continua).

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

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

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convintemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e a profesora comunicará ao alumno/a valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos exixíbles -contidos mínimos-. Nese tempo, a profesora estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquela, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente dos contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados. En todo caso, non se examinará aos alumnos/as daqueles bloques temáticos que tiveran superados durante o curso.

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

O sistema de avaliación para aqueles alumnos que perderon o dereito á avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN), consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abranguen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas tipo test, preguntas de produción (é dicir que deban ser elaboradas por eles mesmos, ben de forma escrito ben de forma oral) ou casos prácticos a resolver.

A tal fin, haberá unha serie examens fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar ao alumnado concernido.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas prantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos de contidos mínimos, xa sexan de carácter procedimental, conceptual ou actitudinal.

Neste senso débese recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo. (Resolución de 27 de xullo de 2009). Este alumnado, no caso de que teña superado, antes da perda do dereito á avaliación continua, algún ou algúns dos bloques temáticos, consideraranseles superados, a condición de que haxa unha asistencia a clase regular a partir da perda do referido dereito.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo Xefe ou Xefa do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer unha Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

- Entrega en prazo: deberá comprobar se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.
- Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.
- Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos e se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.
- Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados ou se é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.
- Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e do material proporcionado pola profesora dende a Aula Virtual.
- Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade e se deron resposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.
- Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.
- Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración e a colaboración entre os Departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento, etc.)
- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto o interese amosado e a súa actitude.
- Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar resposta á variedade do alumnado e á colaboración entre Departamentos, en especial co Departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos afectados e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara a aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.
- Fomento da lectura e das TICs: Se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que ven (neste caso indicaranse cales). En relación coas TICs, teremos que valorar, entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas e as propostas de melloras.
- Fomento da convivencia: Indicarase os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas e a súa capacidade resolutoria.

Respecto á AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente, ao remate de cada trimestre, pasará ao alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

- Adecuación dos contidos do módulo.
- Adecuación da metodoloxía empregada.
- Adecuación da temporalización.
- Valoración da propia práctica docente.

Deixarase un apartado ou pregunta aberta para que os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade da docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test a docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación ao longo do curso académico.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2021-2022. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilita-lo proceso de ensino-aprendizaxe de tódolos alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características, como tampouco debe servir para proxectar sobre certos a Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función disto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.

2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr alcanzar os obxectivos propostos. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grado de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.

3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.
- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a traves da xefatura de

estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realizade da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

- Darlles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.
- Darlles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforen o que os demais xa aprenderon na aula.
- Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.
- Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis ¿aventaxados¿, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.
- Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e ¿desmotivados¿. Por exemplo:
  - Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.
  - Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.
  - Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.
  - Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

## 9. Aspectos transversais

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

Como complemento da programación do módulo de FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, ao longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A igualdade e a solidariedade.
- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán o longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora.
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de videos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: Pisando fuerte, El gran salto, Wal Street, El método, Up in the air. Serie Recursos Inhumanos.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudo: por exemplo a figura do Falso Autónomo ou Obriga da Empresa Usuaría cando contrata por medio dunha E.T.T.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico (centro de operacións de R), verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos en colaboración co BicGalicia a visita a un viveiro de empresas, entre outras.
- Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa, e outras que deberán facer eles pola súa conta para recabar datos e información pertinente para os seus proxectos: Escola Galega de Prevención de Riscos, á Tesorería Xeral da Seguridade Social, ao Rexistro Mercantil, á Asociación de Empresarios da comarca, ao Concello, a un sindicato ou presenciar un xuízo do laboral.
- Participación en Feiras, Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fora ou dentro do centro coma por exemplo: visita ao IFEMA ao salón do estudante, participación nas Xornadas de Orientación profesional que se celebran para todos os centros da comarca, participación en Obradoiros sobre sexualidade e violencia de xénero, prevención de lesións medulares e no Programa de Divulgación en doazón e transplantes de órganos que se celebran anualmente. Tamén está prevista unha charla a cargo da Garda Civil relacionada coa prevención dos delitos telemáticos e o uso responsable dos recursos de Internet e unha visita á Mutua Gallega de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de Culleredo (A Coruña) para que lles amosen aos alumnos as instalacións de rehabilitación que teñen alí.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Uso da Aula Virtual

De xeito xeralizado, se é posible, a profesora empregará, para o desenrolo do curso, o Aula Virtual na que irá compartindo información interesante co alumnado, tanto procedente de noticias como de medios xurídicos e que tamén poderá utilizar como medio para poñer e corrixir exames.



## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2021/2022	3	107	107
MP0049_12	Prevenición de riscos laborais	2021/2022	3	45	45
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2021/2022	3	62	62

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA LUPIÁÑEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O currículo establecido adecuase perfectamente ás características do ámbito produtivo da hostalería e o turismo, polo que non foi obxecto de concreción algunha. As unidades didácticas que fan referencia tanto o ámbito da prevención de riscos como ao laboral e de procura de emprego, xa foron deseñadas tendo en conta que o alumnado vai dirixirse ao ámbito produtivo da cociña e a gastronomía.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	A prevención de riscos laborais		8	8
2	A avaliación de riscos profesionais.		16	14
3	O plan de prevención.		11	6
4	Medidas de prevención e protección.		10	12
5	O traballo en equipo.		4	3
6	A relación laboral e o contrato de traballo.		16	20
7	O tempo de traballo e a súa retribución.		12	12
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo		12	12
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.		3	2
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución		3	2
11	A Seguridade Social.		8	7
12	A procura de emprego.		4	2

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	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 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A avaliación de riscos profesionais.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.	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 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.2 Clasifícanse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasifícanse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.4 Identifícanse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da cociña e restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	O plan de prevención.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	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 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasifícaronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identifícaronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
Planificación da prevención na empresa.
Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Medidas de prevención e protección.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Definíronse as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	O traballo en equipo.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	A relación laboral e o contrato de traballo.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da cociña e restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflicto: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.
Dereito do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

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

N.º	Título da UD	Duración
7	O tempo de traballo e a súa retribución.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	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 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

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

N.º	Título da UD	Duración
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en cociña e gastronomía.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa.
Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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

N.º	Título da UD	Duración
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución	3

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Conflitos colectivos.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

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

N.º	Título da UD	Duración
11	A Seguridade Social.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da Seguridade Social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
A Seguridade Social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de Seguridade Social.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da Seguridade Social.

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

N.º	Título da UD	Duración
12	A procura de emprego.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	NO
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

#### 4.12.e) Contidos

Contidos
Novos contornos de organización do traballo.
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en cociña e gastronomía.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.





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

Os MÍNIMOS EXIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo exigible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

-Probas escritas, que poderán incluír tests, preguntas a desenvolver, supostos prácticos e resolución de exercicios, que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-Táboas de Observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumno e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.

-As avaliacións consistirán en probas individuais, escritas ou orais, de tipo teórico-práctico, presenciais ou telemáticas (atendendo aos condicionamentos marcados pola situación de pandemia).

A cualificación do alumnado levarase a cabo conforme ao seguinte sistema:

En cada avaliación trimestral, a cualificación total máxima será de 10 puntos, que se ponderarán seguindo os seguintes criterios:

**COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:**

PROBA ESCRITA: 80% da nota, que se atribuirán aos seguintes instrumentos de avaliación de acordo co criterio da profesora:

\* Exames escritos teórico-prácticos. Realizaránse a ser posible 2 exames escritos por trimestre e por bloque temático (excepcionalmente poderá realizarse un so exame si, no curso, se tivera que facer fronte a imprevistos que retrasasen o ritmo de explicación).

Para poder ser avaliado como positivo neste apartado, será necesario acadar unha puntuación mínima de 5 puntos sobre 10 nas distintas probas que conformen o material a avaliar por avaliación, antes de aplicar a ponderación.

**COMPETENCIAS ACTITUDINAIS:**

INTERESE POLO MÓDULO e COMPORTAMIENTO: 10%

MÁXIMO% 10%

Control de asistencia: está vinculado exclusivamente á aplicación informática XADE.

Comportamento: a súa valoración efectuarase a través da ficha individual de cada alumno, conforme a apreciación da profesora na aula. So se pode valorar este item en positivo, polo que non se pode restar por mal comportamento para o cálculo da nota da Avaliación.

**COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:**

TRABALLO DIARIO: 10%

MÁXIMO% 10%

Traballo diario, efectuarase unha ficha de control/seguimento da actividade programada facendo constar na ficha individual de cada alumno, as observacións oportunas.

**PROCEDEMENTOS XERAIS**

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

Os exercicios de recuperación (no caso de facerse), puntuaranse cun máximo de 5 puntos (apto).

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6).

Se poderá puntuar con 0,5 puntos a maiores a participación en actividades extraescolares e complementarias, (agás aqueles alumnos que acaden a puntuación máxima ou teñan establecida a perda do dereito á avaliación continua).

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

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

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convintemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e a profesora comunicará ao alumno/a valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos exixibles -contidos mínimos-. Nese tempo, a profesora estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquela, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente dos contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados. En todo caso, non se examinará aos alumnos/as daqueles bloques temáticos que tiveran superados durante o curso.

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

O sistema de avaliación para aqueles alumnos que perderon o dereito á avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN), consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abranguen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas tipo test, preguntas de produción (é dicir que deban ser elaboradas por eles mesmos, ben de forma escrito ben de forma oral) ou casos prácticos a resolver.

A tal fin, haberá unha serie examens fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar ao alumnado concernido.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas prantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos de contidos mínimos, xa sexan de carácter procedimental, conceptual ou actitudinal.

Neste senso débese recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo. (Resolución de 27 de xullo de 2009). Este alumnado, no caso de que teña superado, antes da perda do dereito á avaliación continua, algún ou algúns dos bloques temáticos, consideraranseles superados, a condición de que haxa unha asistencia a clase regular a partir da perda do referido dereito.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo Xefe ou Xefa do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer unha Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

- Entrega en prazo: deberá comprobar se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.
- Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.
- Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos e se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.
- Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados ou se é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.
- Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e do material proporcionado pola profesora dende a Aula Virtual.
- Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade e se deron resposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.
- Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.
- Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración e a colaboración entre os Departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento, etc.)
- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto o interese amosado e a súa actitude.
- Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar resposta á variedade do alumnado e á colaboración entre Departamentos, en especial co Departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos afectados e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara a aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.
- Fomento da lectura e das TICs: Se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que ven (neste caso indicaranse cales). En relación coas TICs, teremos que valorar, entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas e as propostas de melloras.
- Fomento da convivencia: Indicaranse os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas e a súa capacidade resolutoria.

Respecto á AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente, ao remate de cada trimestre, pasará ao alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

- Adecuación dos contidos do módulo.
- Adecuación da metodoloxía empregada.
- Adecuación da temporalización.
- Valoración da propia práctica docente.

Deixarase un apartado ou pregunta aberta para que os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade da docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test a docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación ao longo do curso académico.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2021-2022. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilita-lo proceso de ensino-aprendizaxe de tódolos alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características, como tampouco debe servir para proxectar sobre certos a Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

- 1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función disto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.
- 2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr alcanzar os obxectivos propostos. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grado de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.

- 3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.
- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a traves da xefatura de

estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realizade da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

- Darlles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.
- Darlles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforen o que os demais xa aprenderon na aula.
- Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.
- Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis ¿aventaxados¿, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.
- Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e desmotivados. Por exemplo:
  - Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.
  - Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.
  - Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.
  - Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

## 9. Aspectos transversais

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

Como complemento da programación do módulo de FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, ao longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A igualdade e a solidariedade.
- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán o longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora.
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de videos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: Pisando fuerte, El gran salto, Wal Street, El método, Up in the air. Serie Recursos Inhumanos.
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudo: por exemplo a figura do Falso Autónomo ou Obriga da Empresa Usaria cando contrata por medio dunha E.T.T.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico (centro de operacións de R), verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos en colaboración co BicGalicia a visita a un viveiro de empresas, entre outras.
- Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa, e outras que deberán facer eles pola súa conta para recabar datos e información pertinente para os seus proxectos: Escola Galega de Prevención de Riscos, á Tesorería Xeral da Seguridade Social, ao Rexistro Mercantil, á Asociación de Empresarios da comarca, ao Concello, a un sindicato ou presenciar un xuízo do laboral.
- Participación en Feiras, Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fora ou dentro do centro coma por exemplo: visita ao IFEMA ao salón do estudante, participación nas Xornadas de Orientación profesional que se celebran para todos os centros da comarca, participación en Obradoiros sobre sexualidade e violencia de xénero, prevención de lesións medulares e no Programa de Divulgación en doazón e transplantes de órganos que se celebran anualmente. Tamén está prevista unha charla a cargo da Garda Civil relacionada coa prevención dos delitos telemáticos e o uso responsable dos recursos de Internet e unha visita á Mutua Gallega de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de Culleredo (A Coruña) para que lles amosen aos alumnos as instalacións de rehabilitación que teñen alí.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Uso da Aula Virtual

De xeito xeralizado, se é posible, a profesora empregará, para o desenrolo do curso, o Aula Virtual na que irá compartindo información interesante co alumnado, tanto procedente de noticias como de medios xurídicos e que tamén poderá utilizar como medio para poñer e corrixir exames.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2021/2022	2	53	53

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FLORINDA DIVINA CACHEIRO LADO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



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

O Decreto polo que se regula o ciclo é o 28/2008, do 205 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.

O Centro encóntrase enmarcado no seguinte ámbito:

Xeográfico: O municipio de Pontedeume ocupa a beira meridional da ría de Ares formada polo río Eume. Forma parte da comarca do Eume xunto con outros municipios como é Monfero, Capela, As Pontes e Cabanas.

As infraestruturas de comunicación son bastante densas, destacando: a nacional 651 de Ferrol a Betanzos, e a autoestrada do Atlántico. Ademais temos outras estradas secundarias como a LC 152 Cabanas - As Pontes, Pontedeume - Miño pola costa e outras secundarias de carácter local. Habemos falar tamén do ferrocarril, onde Pontedeume está situado na liña Betanzos -Ferrol.

O municipio de Pontedeume está situado no golfo Ártabro e podemos distinguir dúas áreas xeográficas.

Unha é a relativamente ampla veiga que se forma no fondo da ría, onde están as parroquias de Ombre, Nogueirosa, O Vilar e a mesma vila. Unha pequena serra, formada polas estribacións da Serra da Loba, cerra o val polo sur, coas súas máximas alturas no monte Queimado (403 metros), Allegue (411 metros) e Castrelo (329 metros).

Outra zona é a estreita franxa costeira que se abre hacia a boca da ría ó pé do monte Breamo, onde están as parroquias de Centroña e Boebre. A costa é xeralmente abrupta e alta, coa praia de Ber como accidente máis significativo.

A parroquia de Andrade é a única que non se encontra dentro desta división, e a máis interior e alongada da costa.

A poboación alcanza os 8.881 habitantes, cunha densidade de 292 habitantes por quilómetro cadrado. A principal concentración se da na vila, con 4.607 habitantes; o resto se atopa diseminado polos 29,5 quilómetros cadrados da superficie do municipio.

Socioeconómico: Algo máis da metade da súa poboación activa traballa no sector terciario, no porto, o comercio, os servizos persoais e recreativos, hostalería, ensinanza, administración pública, finanzas e transporte interior, en termos porcentuais é o 52,4% do total. Na súa rama industrial, á que se dedica o 31,3% dos activos, destacan as actividades derivadas dos produtos primarios, madeira e láctea, así como as de artes gráficas. Na construción emprégase o 10% da poboación ocupada do municipio.

A agricultura xa non ocupa unha importante posición no municipio, so o 4,8% da ocupación.

Desenvólvese basicamente no grupo familiar, cunha dedicación de tempo parcial. A gandería apenas é importante. A actividade pesqueira e marisqueira é case residual ocupando moi poucas persoas na actualidade.

Cultural: O grao de cualificación profesional aumentou considerablemente. Case o 30% do total da poboación ocupada son traballadores cualificados na industria

Laboral: Do análise da poboación ocupada segundo situación socioprofesional extraese que o grupo abertamente maioritario é o dos asalariados, o 76%. Do que un 55,5% son asalariados fixos e o 25,5% restante, eventuais.

En Pontedeume púsoxe en marcha un Parque Empresarial con dúas importantes empresas xa instaladas e unha capacidade de ampliación do solo ata as 800 Has. Este dispositivo permítelle desenvolver as ofertas do seu tecido produtivo.

O sector da Cociña é un nicho de mercado dentro da economía actual. A situación sociocultural actual fai que sexa un dos sectores nos que as perspectivas de emprego son optimistas.

O módulo de EIE facilitará a comprensión do funcionamento dunha empresa e, sobre todo, proporcionará as ferramentas necesarias para que o alumnado cree unha empresa. Un obxectivo básico do módulo é fomentar o espírito emprendedor dos alumnos/as.



**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	Iniciativa emprendedora.		6	10
2	A empresa e o seu contorno.		6	13
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing.		7	13
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.		10	16
5	Xestión financeira.		12	24
6	Fiscalidade e xestión administrativa.		12	24

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícaronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízase o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analízanse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analízanse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Inclúese no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal da persoa empresaria.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión financeira.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír, test, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.
- Táboas de observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumnado e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.
- Outros, a aplicar por exemplo ao plan de empresa (proxecto empresarial) e que se poderán valorar por exemplo, con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de avaliación.

### PROCEDEMENTOS XERAIS

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e os seus múltiplos).

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

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

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

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno/a valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixíbeis -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie de exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos.

Para superar as probas esíxese acadar alomenos unha puntuación de 5 puntos.

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

O sistema de avaliación para aquelas/es alumnas/os que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos procedimentais, conceptuais e actitudinais. Tamén poderán



adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de producción ou resolución de supostos de feito, incluso preguntas tipo test. A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Para superar cada proba esíxese que se acaden alomenos unha puntuación de 5 puntos. Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo xefe do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer una Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso ao aplicar esta programación ás programacións de aula e exercer a docencia diante dos alumnos. Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

- Entrega en prazo: deberá comprobarse se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.
- Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.
- Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos, e máis se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.
- Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados, ou é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.
- Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e dos apuntes proporcionados.
- Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade, e se deron desposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.
- Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.
- Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración, e a colaboración entre os departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento,...).
- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interese manifestado e a súa actitude.
- Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar desposta á variedade do alumnado e a colaboración entre departamentos, en especial co departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos "afectados", e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.
- Fomento da lectura e das TICs: valorarase se os obxectivos marcados con relación ao Plan Lector foron cumpridos, e se así foi en que grao. Tamén se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que vén (neste caso indicaranse cales). Con relación ás TICs, teremos que valorar entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas, e as propostas de melloras. Todo isto tendo en conta os obxectivos marcados no Plan TICs.
- Fomento da convivencia: Indicarase os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solucións adoptadas, as medidas correctoras empregadas, e a súa capacidade resolutoria. Tamén se apreciara neste punto o respecto do alumnado cara á normativa procuradora da

convivencia no centro e o grao de colaboración de todos os membros da comunidade educativa.

-Probas de coñecementos previos: valorarase a idoneidade do seu formato, da data de realización e a súa utilización práctica cara o futuro deseño do proceso de ensino-aprendizaxe.

Respecto a AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente o remate de cada trimestre pasará o alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

- Adecuación dos contidos do módulo
- Adecuación da metodoloxía empregada
- Adecuación da temporalización
- Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade de docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2011-2012. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilitar o proceso de ensino-aprendizaxe de todos os alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características, como tampouco debe servir para proxectar sobre certos a Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

- 1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función desto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.
- 2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr e alcanzar os obxectivos propostos. Si se modifican os obxectivos e alonxamos á alumna ou ó alumno dos plantexamentos xerais, básicos e mínimos para todo o alumnado, esta adaptación será significativa. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.  
Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grado de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.
- 3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:

- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.
- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas

concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a través da xefatura de estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realización da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

-Darlles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.

-Darlles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforcen o que os demais xa aprenderon na aula.

-Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.

-Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis ¿aventaxados¿, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.

-Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e "desmotivados". Por exemplo:

-Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.

-Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.

-Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.

-Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

## 9. Aspectos transversais

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

Como complemento da programación do módulo de EIE, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

-O medio ambiente como patrimonio común.

-Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.

-A igualdade e a solidariedade.

- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán o longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora,...
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: "Pisando fuerte", "El gran salto", "El jardinero fiel", "Wall Street", "El método", "Up in the air"...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio: por exemplo as distintas formas xurídicas e as súas vantaxes e inconvenientes.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específicos.
- Visitas a organismos oficiais,.
- Participación en Feiras , Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro

## 10.Outros apartados

### 10.1) Libro de texto

Utilizamos o libro da editorial TulibrodeFp, Empresa e iniciativa emprendedora.

## 1. Identificación da programación

### Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2021/2022

### 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 de adultos

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

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2021/2022	2	53	53

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FLORINDA DIVINA CACHEIRO LADO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O Decreto polo que se regula o ciclo é 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo correspondente ao título de técnico superior en Cociña e Gastronomía.

No mencionado Decreto recóllese a competencia xeral que se acadará con este ciclo formativo dicindo: "Executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos segundo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental.

O módulo de EIE facilitará a comprensión do funcionamento dunha empresa e, sobre todo, proporcionará as ferramentas necesarias para que o alumnado cree unha empresa. Un obxectivo básico do módulo é fomentar o espírito emprendedor dos alumnos/as.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para desenvolver a propia iniciativa no ámbito empresarial, tanto cara ao autoemprego como cara á asunción de responsabilidades e funcións no emprego por conta allea.

A formación do módulo permite alcanzar os obxectivos xerais l), n), o) e p) do ciclo formativo e as competencias j), k) m) e n) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

¿ Manexo das fontes de información sobre o sector das empresas de cociña e restauración, incluíndo a análise dos procesos de innovación sectorial en marcha.

¿ Realización de casos e dinámicas de grupo que permitan comprender e valorar as actitudes das persoas emprendedoras e axustar a súa necesidade ao sector da cociña e restauración.

¿ Utilización de programas de xestión administrativa e financeira para pequenas e medianas empresas do sector.

¿ A realización dun proxecto empresarial relacionado coa actividade de cociña e restauración composto por un plan de empresa e un plan financeiro e que inclúa todas as facetas de posta en marcha dun negocio.

O plan de empresa incluírá os seguintes aspectos: maduración da idea de negocio, localización, organización da produción e dos recursos, xustificación da súa responsabilidade social, plan de márketing, elección da forma xurídica, trámites administrativos, e axudas e subvencións.

O plan financeiro ha incluír o plan de tesouraría, a conta de resultados previsional e o balance previsional, así como a análise da súa viabilidade económica e financeira.

É aconsellable que o proxecto empresarial se vaia realizando conforme se desenvolvan os contidos relacionados nos resultados de aprendizaxe.

O correcto desenvolvemento deste módulo esixe a disposición de medios informáticos con conexión a internet e que polo menos dúas sesións de traballo sexan consecutivas.

**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	Iniciativa emprendedora.		6	10
2	A empresa e o seu contorno.		6	13
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing.		7	13
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.		10	16
5	Xestión financeira.		12	24
6	Fiscalidade e xestión administrativa.		12	24

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícaronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
Localización da empresa.
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízase o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analízanse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analízanse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Inclúese no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal da persoa empresaria.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión financeira.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Descríbóronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.

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

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

Os MÍNIMOS ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indican en cada UD como CA mínimo esixible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír, test, preguntas de desenvolvemento, supostos prácticos, resolución de exercicios e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.
- Táboas de observación, que se aplicarán sobre determinados procedementos realizados polo alumnado e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de instrumento de avaliación.
- Outros, a aplicar por exemplo ao plan de empresa (proxecto empresarial) e que se poderán valorar por exemplo, con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para este tipo de Instrumento de avaliación.

### PROCEDEMENTOS XERAIS

Non se efectuarán exercicios destinados a suba de nota para os alumnos de ensinanza profesional.

As probas cualifícanse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (e os seus múltiplos).

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior (se a nota é un 4,6, a nota redondeada será un 5).

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

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

Recuperación durante o curso:

Durante o curso o profesor poderá propoñerlle aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o xa explicado e que incidan naqueles aspectos que non se "superaron" convenientemente. Fixarase un prazo de entrega para estes exercicios, que oscilará entre unha semana e quince días (segundo a súa dificultade), e o profesor comunicará ao alumno/a valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que non superaron o módulo (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa banda, chegar aos mínimos esixíbeis -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquel, sexan de necesaria explicación.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados polo profesor e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Os exames consistirán na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos.

Para superar cada proba esíxese que acaden unha puntuación mínima de 5 puntos.

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

O sistema de avaliación para aquelas/es alumnas/os que perderon o dereito de avaliación continua (PLAN EXTRAORDINARIO DE AVALIACIÓN) consistirá na superación de probas orais ou escritas ou unha combinación de ambas que abrangan a totalidade dos contidos, especialmente os

contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos. Tamén poderán adoptar a forma de preguntas de selección, preguntas de produción ou resolución de supostos de feito, incluso preguntas tipo test.

A tal fin, haberá unha serie exames fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar.

Para superar cada proba esíxese que se acaden unha nota mínima de 5 puntos.

Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo.

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

Unha vez rematada a elaboración da programación, firmada polo xefe do Departamento de FOL e presentada ante a Xefatura de Estudos, este documento non pode converterse en algo ríxido, inflexible e pechado, senón todo o contrario, ao longo de todo o curso o docente debe ter en conta as pautas establecidas na programación e en base a ela elaborar as súas programacións de aula. Cando remate o curso o propio docente deberá facer una Memoria onde se recolla o grao de axuste entre o programado a principios de curso dun modo teórico na programación e o acaecido realmente ao longo do curso ao aplicar esta programación ás programacións de aula e exercer a docencia diante dos alumnos.

Os posibles indicadores a ter en conta para a AVALIAR A PROGRAMACIÓN serían os seguintes:

-Entrega en prazo: deberá comprobarse se se cumpriron os prazos de entrega para a documentación fixados pola Dirección do centro.

-Obxectivos: prestarase especial atención en comprobar se se acadaron os obxectivos marcados.

-Contidos: comprobarase se se desenvolveron todos os contidos, especialmente os contidos mínimos, e máis se houbo variacións en canto á secuenciación e temporalización.

-Metodoloxía: neste apartado valorarase se a metodoloxía empregada foi a máis axeitada para conseguir os obxectivos marcados e desenvolver os contidos programados, ou é preciso introducir medidas correctoras para o próximo curso.

-Recursos didácticos: Valoraremos se os recursos foron insuficientes ou excesivos, se se empregaron na súa totalidade e se se fixo o uso esperado deles. Consideraremos a posibilidade de introducir novidades para o próximo ano. Avaliaremos a idoneidade do libro de texto recomendado e dos apuntes proporcionados.

-Criterios de Avaliación: comprobarase se foron tratados na súa totalidade, e se deron desposta aos obxectivos e aos contidos establecidos.

-Actividades de recuperación: teranse en conta os resultados obtidos como consecuencia da posta en práctica das actividades de recuperación deseñadas. Valoraranse os resultados acadados polos alumnos que as realizaron e o grao de dificultade atopado na realización das mesmas.

-Recuperación pendentes: realizarase un tratamento estatístico dos resultados obtidos con relación aos alumnos con materias pendentes de cursos anteriores.

-Actividades extraescolares: recollerase unha relación detallada das actividades extraescolares que se levaron a cabo, valorarase a súa funcionalidade con relación ao proceso de aprendizaxe, a conexión coa materia impartida, a idoneidade da data e da súa duración, e a colaboración entre os departamentos no seu desenvolvemento. Tamén será tida en conta a opinión do alumnado con relación a este particular (organización, custo, grao de aproveitamento,...).

-Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interese manifestado e a súa actitude.

-Atención á diversidade: serán valoradas as medidas adoptadas con relación á atención á diversidade, en concreto, a súa adecuación ás necesidades detectadas, a súa capacidade para dar desposta á variedade do alumnado e a colaboración entre departamentos, en especial co departamento de Orientación do centro. Ao final do curso tamén se observarán os progresos realizados polos alumnos "afectados", e valorarase a posibilidade de orientar ao alumnado cara aqueles estudos nos que poidan desenvolver dun xeito máis axeitado as súas capacidades.

-Fomento da lectura e das TICs: valorarase se os obxectivos marcados con relación ao Plan Lector foron cumpridos, e se así foi en que grao. Tamén se considerará a idoneidade das lecturas propostas, así como a posibilidade de introducir novos títulos de cara ao ano que vén (neste caso indicaranse cales). Con relación ás TICs, teremos que valorar entre outras cousas, o uso que se fixo delas, o aproveitamento polo alumnado, a utilización que fixo o profesorado, cales foron os recursos máis empregados, cales foron as dificultades atopadas e as súas posibles causas, e as

propostas de melloras. Todo isto tendo en conta os obxectivos marcados no Plan TICs.

-Fomento da convivencia: Indicaranse os problemas atopados na convivencia se os houbo, as solución adoptadas, as medidas correctoras empregadas, e a súa capacidade resolutoria. Tamén se apreciara neste punto o respecto do alumnado cara á normativa procuradora da convivencia no centro e o grao de colaboración de todos os membros da comunidade educativa.

-Probas de coñecementos previos: valorarase a idoneidade do seu formato, da data de realización e a súa utilización práctica cara o futuro deseño do proceso de ensino-aprendizaxe.

Respecto a AVALIACIÓN da PRÁCTICA DOCENTE:

O docente o remate de cada trimestre pasará o alumnado un test anónimo no que se recollerán distintas cuestións que o alumnado valorará de 1 a 5, sendo 1 o mínimo posible e 5 o máximo, tales como:

-Adecuación dos contidos do módulo

-Adecuación da metodoloxía empregada

-Adecuación da temporalización

-Valoración da propia práctica docente.

Deixando un apartado ou pregunta aberta onde os alumnos fagan os seus propios comentarios e suxestións co fin de mellorar a actividade de docente e a asimilación dos contidos mínimos por parte do alumnado.

Segundo os resultados obtidos neste test o docente irá facendo as adaptacións oportunas na súa programación o longo do curso académico.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Esta variedade responde á necesidade de coñecer o punto de partida do alumnado, tanto no que se refire ao seu nivel de coñecementos previos como a outro tipo de situacións e necesidades. Esta avaliación inicial farase ao principio de cada unidade didáctica, mediante un remuíño de ideas onde se poña de manifesto o que os alumnos coñecen do tema e as súas características persoais, o que permite unha atención ás diferenzas e unha metodoloxía axeitada. Tamén incluiremos neste apartado a correspondente reunión do equipo docente de cada grupo de alumnos que, coordinada polo profesor-titor, se fará ao comezo das actividades do ciclo formativo. Esta reunión non dará lugar a unha calificación por alumno, senón que é orientativa para o docente.

As alumnas e os alumnos serán sometidos a un proceso de AVALIACIÓN INICIAL, proceso que se levará a cabo ó longo da segunda quincena de setembro do curso académico 2011-2012. Preténdese con ela, conseguir dispoñer da maior cantidade posible de información de cada un dos alumnos, tanto no relativo ó ámbito persoal como ó académico e ó de competencia curricular, co fin de facilitar o proceso de ensino-aprendizaxe de todos os alumnos, para tratar de facer posible o principio de "APRENDIZAXE SIGNIFICATIVO" en cada caso. A consecución deste obxectivo implica que a avaliación inicial non debe servir para "etiquetar ou catalogar" a determinados alumnos en base ó seu historial previo ou outras características, como tampouco debe servir para proxectar sobre certos a Poñerase especial atención ás medidas de reforzo educativo e cando sexa necesario adoptaranse medidas de adaptación curricular. Para proceder a elaborar un Plan de Atención á Diversidade, existen diferentes etapas que, para este módulo serán as seguintes:

1.- Avaliación inicial, pola que se intentará detectar cal é o problema do aprendizaxe concreto que presenta a alumna ou o alumno, é dicir, determinar que é o que non consegue realizar dentro do traballo escolar e, en función desto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utiliza-las probas escritas mediante cuestionarios sinxelos, entrevistas e, si fose necesario, a axuda de especialistas.

2.- Proposta curricular, pola que se trata de poñer os medios para lograr e alcanzar os obxectivos propostos. Si se modifican os obxectivos e alonxamos á alumna ou ó alumno dos plantexamentos xerais, básicos e mínimos para todo o alumnado, esta adaptación será significativa. Será necesario utilizar unha metodoloxía activa que potencia a participación, propoñendo ó alumno/a as realidades concretas unidas ó seu entorno, propiciando o traballo en grupo e favorecendo a súa participación nos debates previstos.

Ó mesmo tempo, pódense propoñer dous tipos de actividades: a primeira común para todo o alumnado e a segunda, diferente, segundo o grao de consecución dos obxectivos propostos, facilitando así a graduación de contidos en orde crecente de dificultade.

3.- Avaliación sumativa, coa que se pretende saber si se alcanzaron os obxectivos propostos. Neste sentido:



- Avaliaranse os contidos conceptuais, procedimentais e actitudinaris.

- Avaliarase o traballo en equipo.

En definitiva, haberá que valorar o avance detectado e a consecución dos obxectivos sinalados para as alumnas e os alumnos con problemas concretos de aprendizaxe.

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

Para o bo funcionamento do curso e para que finalmente os alumnos acaden os obxectivos e as capacidades terminais referentes ao módulo, é de vital importancia que o docente teña un coñecemento o máis exhaustivo posible das características e condicionantes persoais do alumnado co que vai ter que traballar ao longo do curso.

Así, previamente ao comezo do proceso e no momento da realización da programación o docente tratará de informarse, a través da xefatura de estudos e do departamento de orientación, se algún dos alumnos que conforman o grupo ten algunha característica ou condicionante que lle poida dificultar o acadar os mínimos esixidos para superar o módulo, sen que chegue a tratarse dun alumno con necesidades educativas especiais (xa visto noutro apartado), ou que pola contra, haxa algún alumno con altas capacidades que poida asimilar moita máis información sobre a materia que os simples mínimos esixidos.

Unha vez iniciado o curso o profesor comezará dende o primeiro día e dun modo directo e persoal a observar a realización da aula, xa que a DETECCIÓN PRECOZ deste tipo de casos e situacións é vital para o éxito na consecución dos obxectivos programados.

Así haberá que ter moi en conta dúas situacións ben diferenciadas:

-Os alumnos aos que lles costa máis acadar os mínimos esixidos e que de non realizar algún tipo de intervención é probable que non os acaden, para este alumnado o profesor preparará ACTIVIDADES DE REFORZO, a similitude das do resto do alumnado que lles permitan asimilar dun modo máis sinxelo e efectivo a materia e que irán entroncadas no caso que sexa necesario coas actividades de recuperación previstas na avaliación. Coma:

-Darles esquemas ou resumos moi básicos cos mínimos que se van esixir sobre a materia, para que lles resulte máis sinxelo asimilala.

-Darles exercicios e actividades para realizar fóra do horario lectivo que reforcen o que os demais xa aprenderon na aula.

-Adicarlles un tempo cada 15 días, para de modo individual mentres os compañeiros traballan en outra actividade, resolverlles dúbidas e ofrecerlles a axuda que necesiten.

-Poñelos a traballar, por parellas, con algún dos alumnos máis ¿aventaxados¿, para que lles axude, pero procurando sempre que esta medida non produza o efecto contrario do desánimo no alumno ao que máis lle costa.

-Aos alumnos aos que as capacidades terminais elementais a acadar no módulo, lles resulten insuficientes, ben porque xa teñan coñecementos previos sobre a materia por algunha razón, ben porque as súas características persoais e intelectuais así os definan, o profesor prepararlles unha serie de ACTIVIDADES DE AMPLIACIÓN, que lles permitan avanzar un pouco máis na materia e ampliar o seu horizonte de coñecementos, evitando así que acaben por aburrirse na aula e "desmotivados". Por exemplo:

-Encargarlles a realización de traballos de Profundización e Investigación, relacionados con algún aspecto ou contido do módulo que lles interese moito.

-Completar as unidades didácticas con información extraída de campos diversos.

-Colaborar cos compañeiros que teñen máis dificultades, en parellas.

-Propoñerlles a resolución de actividades máis complexas cás que se propoñen para o resto dos/as alumnos/as do ciclo medio.

## 9. Aspectos transversais

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

Como complemento da programación do módulo de EIE, ó longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo por parte dos alumnos, traballo que realizarán a modo de actividade complementaria:

- O medio ambiente como patrimonio común.
- Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.
- A igualdade e a solidariedade.
- A ética profesional.
- A economía de mercado.
- A construción da Unión Europea.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para o presente curso académico establécense unha serie de posibles actividades COMPLEMENTARIAS E EXTRAESCOLARES a realizar, que a continuación pasamos a relatar.

De xurdir a necesidade ou oportunidade de realizar algún tipo de actividade a maiores, en función das demandas educativas do alumnado, o departamento de Formación e Orientación Laboral xustificará académicamente a súa necesidade e, salvo en casos en que non sexa posible realizala noutro momento, serán programadas para os dous primeiros trimestres do ano académico.

Dentro das ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS que se desenvolverán o longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos: realización de test psicotécnicos para avaliar entre outras a idea, a capacidade de liderazgo, a capacidade emprendedora,...
- Simulacións: realizacións de Role-Playing: por exemplo dunha entrevista de traballo nun proceso de selección de persoal, ou simulando presentar o noso proxecto ante un posible inversor.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal: "Pisando fuerte", "El gran salto", "El jardinero fiel", "Wall Street", "El método", "Up in the air"...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudo: por exemplo as distintas formas xurídicas e as súas ventaxas e inconvenientes.

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específicos.
- Visitas a organismos oficiais.
- Participación en Feiras, Mostras, Xornadas Técnicas, Sesións Informativas, Charlas e Coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro

## 10.Outros apartados

### 10.1) Libro de texto

Utilizamos o libro da editorial TulibrodeFp, Empresa e iniciativa emprendedora.