

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 xeral-ordinario

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	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEXIS DE LOPE CONDE (Subst.), JOSE MARÍA ESTEBAN QUIÑO A (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O grado medio de técnico en cociña e gastronomía ven definido no decreto 218/2008, de 25 de setembro que establece o currículo do título do mesmo, e modificado polo DECRETO 38/2010, de 18 de marzo, por el que se modifica el decreto 218/2008, de 25 de septiembre, por lo que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de técnico en cocina y gastronomía.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a restauración que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración, e no último ano moi incrementada a afluencia debido a pandemia.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe							
					MP0028_00							
					RA1	RA2	RA3	RA4	RA5	RA6	RA7	
1	Características das sobremesas en restauración	Tipos de sobremesas. Modalidades. Evolución das presentacións	14	10	X							
2	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	Tratamento dos xeados e sorbetes, elaborar todo tipo de xeados e sorbetes	22	16					X			
3	Elaboración de sobremesas a base de froitas	Tratamento das froitas, elaborar todo tipo de sobremesas a base de froitas	14	10		X						
4	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	Tratamento dos produtos lácteos. Elaboración de todo tipo de sobremesas con base en lácteos	23	16			X					
5	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	Tratamento de sobremesas fritidas e de tixola, variantes das mesmas	22	16				X				
6	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	Tratamento dos semifríos. Elaborar todo tipo de semifríos	23	16						X		
7	Presentación de sobremesas	Empratado e presentación de sobremesas, distintas técnicas de presentación das mesmas	22	16								X
Total:			140									

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Características das sobremesas en restauración	14

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
1.1	Presentar	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O1.1 Presentar o módulo de sobremesas de restauración e realizar a avaliación inicial • 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 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
1.2	Organizar	8,0	<ul style="list-style-type: none"> • O2.1 1 Organizar as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración • 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
1.3	Avaliación global da UD 1	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar os coñecementos previos dos alumnos • 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 Recoñeceuse 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.
TOTAL		14	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Realización dun escandallo sinxelo	10
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Recoñecer a documentación presentada	10
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificáronse as fases da produción	20
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Deducíronse catro necesidades ou ferramentas	10
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Fixose unha proposta decorativa coherente	10
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Enumeráronse as boas prácticas de SH despois de cada proceso	10
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívose en conta o appcc do centro durante o proceso	10

Craterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse o proceso tendo en conta a eficiencia	10
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívose en conta o appcc do centro educativo en todo momento	10
TOTAL					100

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.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A1.1 Presentar - o módulo e a súa ubicación dentro do ciclo formativo.	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.1 Presentación do módulo - Explicación e presentación das características das sobremesas. Realizarase a presentación do módulo de sobremesas, a súa temporalización, secuenciación, criterios de avaliación e recuperación, etc. Realizarase unha avaliación inicial do grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 Atender as explicacións, consultar dúbidas e suxestións sobre o módulo, a programación, dinámicas ou protocolos, etc. Recollida apuntes. Participar na avaliación inicial 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliación inicial realizada do alumnado coñecemento xeral das características das sobremesas 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula teórica dotada, a programación do módulo, Cuestionario de avaliación inicial. 		3,0
A1.2 Organizar - as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Expor os contidos da Unidade didáctica. Resolver dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Realizar os correspondentes exercicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercicios de entrenamento resoltos 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula teórica dotada. Arquivo o libreta do alumno. Libro de referencia. Bolígrafo e calculadora. 		8,0
A1.3 Avaliación global da UD 1 - Avaliación	<ul style="list-style-type: none"> • Tp3.1 Realización dun cuestionario sobre coñecementos teórico práctico previos, mais unha proba práctica no taller de pastelería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta3.1 Realización das probas no tempo marcado 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario cumprimentado, produtos elaborados no taller de repostería 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuestionario. Equipamento de obradoiro, materias primas, utilillaxe, etc.. 		3,0
TOTAL						14,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	22

4.2.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

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
2.1	Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de xeados e sorbetes	8,0	<ul style="list-style-type: none"> • O1.1 Describir e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación das sobremesas a base de xeados e sorbetes, • 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.
2.2	Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de xeados e sorbetes	12,0	<ul style="list-style-type: none"> • O2.1 Executar os procesos de sobremesas de xeados e sorbetes • 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
2.3	Avaliación global da correspondente UD	2,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD • 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.
TOTAL		22	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Caracterizaronse os tipos de xeados e sorbetes	10
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificáronse tres materias primas específicas	10
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Distinguíronse as fases principais do proceso de elaboración	15
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Seguíuse o procedemento xeral de elaboración de xeados e sorbetes	15
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa	10
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	10
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Decoráronse de maneira coherente ao menos dúas elaboracións	10

Crterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Cumpriuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo	10
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento	10
TOTAL					100

4.2.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, parfaits, soufflés xeados, etc.
Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A2.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de xeados e sorbetes - Explicación das sobremesas a base de xeados e sorbetes, descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.1 Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 Comprender os tipos, aplicacións e conservacións de sobremesas de xeados e sorbetes. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Recoñeceu os tipos e aplicacións dos xeados e sorbetes 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e ou aula de informática. Manual de referencia. 		8,0
A2.2 Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de xeados e sorbetes - Explicar os procedementos de execución de sobremesas de xeados e sorbetes	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Planificar accións para o entramento das destrezas e comportamentos necesarios na elaboración de produtos representativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Entrenar destrezas e comportamentos necesarios para obter elaboracións representativas, atendendo á temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións representativas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de pastelería (dotada). Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. 		12,0
A2.3 Avaliación global da correspondente UD - Realizar a avaliación global da UD	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Diseñar as probas de avaliación. Así como a táboa de observación para a avaliación diaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 		2,0
TOTAL						22,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de sobremesas a base de froitas	14

4.3.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

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
3.1	Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de froitas	4,0	<ul style="list-style-type: none"> • O1.1 Describir e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación das sobremesas a base de froitas • 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.).
3.2	Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de froitas	7,0	<ul style="list-style-type: none"> • O2.1 Executar os procesos de sobremesas de froitas frias e de froitas quentes • 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
3.3	Avaliación global da UD2	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD • 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.
TOTAL		14	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de froitas	15
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificáronse tres propostas de sobremesas de froitas da comunidade	10
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Analizouse a estacionalidade de cinco materias primas das propostas	10
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse a secuencia do proceso de maneira ordeada	10
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Verificouse en parte os elementos necesarios	5

Crterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse unha sobremesa a base de froitas relacionando co tipo de establecemento	10
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Elaborouse correctamente al menos dúas sobremesas tradicionais de Galicia	5
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa	5
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	10
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo	10
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívoose en conta a normativa hixiénico sanitaria en todo momento	10
TOTAL					100

4.3.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.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A3.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de froitas - Explicación da complexidade e da importancia do recoñecemento das materias primas	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondiente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Traballar os contidos e desenvolver as tarefas propostas. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de referencia e ou aula de informática (dotada). Libro de referencia. Arquivador do alumn@. Bolígrafo e calculadora. 		4,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A3.2 Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de froitas - Explicación da planificación das tarefas dependendo do proceso de execución	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Exposición sobre os tipos de sobremesas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Realización de fichas nas que se relacionen as sobremesas, por tipos, coas materias primas e equipamento en xeral, necesarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas . Esquema 	<ul style="list-style-type: none"> • Cañón de vídeo 		7,0
A3.3 Avaliación global da UD2 - Realizar a avaliación global da UD2	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Explicación das fases na elaboración de sobremesas segundo os tipos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realización dun diagrama do proceso de elaboración para cada tipo de sobremesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagramas ou esquemas do proceso 	<ul style="list-style-type: none"> • Cañón de vídeo 		3,0
TOTAL						14,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas a base de lácteos	23

4.4.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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
4.1	Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de lácteos	8,0	<ul style="list-style-type: none"> O1.1 Describir e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación das sobremesas a base de lácteos, 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.
4.2	Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de lácteos	12,0	<ul style="list-style-type: none"> O2.1 Executar procesos de sobremesas a base de leite (flan, puding, crema catala, arroz con leite) CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos. CA3.6 Fixéronse 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
4.3	Avaliación global da correspondente UD	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD • 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 Fixéronse 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.
TOTAL		23	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de lácteos	10
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificáronse tres propostas a base de lácteos da comunidade	10
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Seguíronse as fases do proceso de modo ordeado	10
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificáronse ao menos a metade dos puntos clave do proceso de elaboración	10
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	Proba de desempeño	Evaluación mixta teórica e práctica (simulación en taller) sobre os contidos da Unidade.	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse a elaboración	10

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de desempeño	Evaluación mixta teórica e práctica (simulación en taller) sobre os contidos da Unidade.	TO: Táboa de indicadores de observación	Fíxéronse a metade das elaboracións tradicionais de Galicia	10
CA3.7 Dedúciéronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Proba de desempeño	Evaluación mixta teórica e práctica (simulación en taller) sobre os contidos da Unidade.	TO: Táboa de indicadores de observación	Propúxose coherentemente un método de conservación das sobremesas	10
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	10
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación mixta teórica e práctica (simulación en taller) sobre os contidos da Unidade.	TO: Táboa de indicadores de observación	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo	10
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación mixta teórica e práctica (simulación en taller) sobre os contidos da Unidade.	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívoose en conta a normativa hixiénico-sanitaria en todo momento	10
TOTAL					100

4.4.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.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos			
A4.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de lácteos - Explicar os tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de lácteos	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de lácteos - Normas e combinacións básicas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 Estudar as distintas tarefas as técnicas e combinacións de terminación de produtos. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e ou aula de informática. Libro de referencia. Arquivador do alumn@. Bolígrafo e calculadora. 		8,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A4.2 Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de lácteos - Explicar e demostrar o procedemento de execución de sobremesas a base de leite (flan, puding, crema catala, arroz con leite)	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de lácteos - Empratado das sobremesas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Entrenar destrezas e comportamentos necesarios para obter elaboracións representativas, atendendo á temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. 		12,0
A4.3 Avaliación global da correspondente UD - Realizar a avaliación do alumnado da correspondente UD	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Avaliación global da correspondente UD Realizar os correspondentes exames da UD 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería (dotada). Bolígrafo e calculadora. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 		3,0
TOTAL						23,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	22

4.5.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

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
5.1	Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas fritidas o de tixola	6,0	<ul style="list-style-type: none"> • O1.1 Describir e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación das sobremesas fritidas o de tixola, • 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.
5.2	Executar os diferentes tipos de sobremesas fritidas o de tixola	13,0	<ul style="list-style-type: none"> • O2.1 Executar os procesos de sobremesas fritidas o de tixola • 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
5.3	Avaliación global da correspondente UD	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD • 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.
TOTAL		22	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Caracterizaronse tres sobremesas de tixola	10
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificaronse tres sobremesas da comunidade	10
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Distinguíronse a metade das fases do proceso de elaboración	10
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Identificaronse a metade dos puntos clave do proceso de elaboración	10
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse a secuencia de maneira ordeada	10
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Fixéronse al menos dúas elaboracións tradicionais de Galicia	10

Crterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.7 Dedúcióanse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Propúxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa	10
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	10
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo	10
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívose en conta a normativa hixiénico sanitaria en todo momento	10
TOTAL					100

4.5.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.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A5.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas fritidas ou de tixola - Explicar e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.1 Comprender os tipos, características e conservación de sobremesas fritidas / tixola. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración práctica acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e ou aula de informática. Libro de referencia. Arquivador do alumn@. Bolígrafo e calculadora. 		6,0
A5.2 Executar os diferentes tipos de sobremesas fritidas ou de tixola - Explicar os procedementos de execución de sobremesas fritidas ou de tixola	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Planificar accións para o entrenamento das destrezas e comportamentos necesarios na elaboración de produtos representativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Entrenar destrezas e comportamentos necesarios para obter elaboracións representativas, atendendo á temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións representativas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. 		13,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A5.3 Avaliación global da correspondente UD - Realizar a avaliación global da UD	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Diseñar as probas de avaliación. Así como a táboa de observación para a avaliación diaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realizar as correspondentes probas de avaliación 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 		3,0
TOTAL						22,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de sobremesas a base de semifríos	23

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
6.1	Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de Semifríos	6,0	<ul style="list-style-type: none"> O1.1 Describir e analizar os tipos, características, aplicacións e conservación das sobremesas a base de froitas, CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos. CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
6.2	Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de semifríos	14,0	<ul style="list-style-type: none"> O2.1 Executar os procesos de sobremesas de semifríos 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.
6.3	Avaliación global da correspondente UD	3,0	<ul style="list-style-type: none"> O3.1 Avaliar os coñecementos previos dos alumnos 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.
TOTAL		23	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Caracterizáronse os dous principais tipos de semifríos	20
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Distinguíronse de xeito xeral as fases e puntos clave no proceso de elaboración	20
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Realizouse a elaboración de dous semifríos seguindo os procedementos establecidos	20
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa	10
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	10
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo	10
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívoe en conta a normativa hixiénico-sanitaria en todo momento	10
TOTAL					100

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.

4.6.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A6.1 Coñecer a descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación de sobremesas a base de Semifrios - Explicar as sobremesas a base de froitas, descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación	<ul style="list-style-type: none"> • Tp1.1 Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta1.1 Comprender as características, tipos, aplicacións e conservación de sobremesas semifrías. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e ou aula de informática. Libro de referencia. Arquivador do alumn@. Bolígrafo e calculadora. 		6,0
A6.2 Executar os diferentes tipos de sobremesas a base de semifrios - Exprocar os procedementos de execución de sobremesas de semifrios	<ul style="list-style-type: none"> • Tp2.1 Planificar accións para o entramento das destrezas e comportamentos necesarios na elaboración de produtos representativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta2.1 Entrenar destrezas e comportamentos necesarios para obter elaboracións representativas, atendendo á temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboracións representativas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. 		14,0
A6.3 Avaliación global da correspondente UD - Realizar a avaliación ao alumnado da correspondente UD	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Diseñar as probas de avaliación. Así como a táboa de observación para a avaliación diaria. ¿ 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realizar as correspondentes probas de avaliación 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade e matelín. Táboa de observación diaria. Exames. 		3,0
TOTAL						23,0

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.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
7.1	Identificación dos principais elementos de decoración	6,0	<ul style="list-style-type: none"> • O1.1 Identificar os principais elementos de decoración • CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos. • CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
7.2	Executar decoracions e acabados de produtos de sobremesas empratadas	13,0	<ul style="list-style-type: none"> • O2.1 Executar os procesos de decoracions e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas • 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.

Act	Título das actividades	Duración (sesións)	Obxectivos específicos (+ criterios de avaliación asociados)
7.3	Avaliación global da correspondente UD	3,0	<ul style="list-style-type: none"> • O3.1 Avaliar ao alumnado da correspondente UD • CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos. • CA7.2 Verificouse 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 Identificáronse 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 identificáronse 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.
TOTAL		22	

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

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de ao menos dous produtos	20
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	Proba de coñecementos	Evaluación teórica mediante a realización de cuestionarios sobre o CA	PES: Proba escrita + modelo de solución	Comprobouse a dispoñibilidade da maioría dos elementos necesarios	20
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Presentáronse e decoráronse ao menos tres elaboracións	10
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Recoñeceronse tres elementos principais de decoración e as súas diferentes aplicacións	10
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Presentouse unha elaboración seguindo os criterios estéticos preestablecidos	10
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Presentáronse dúas sobremesas coas decoracións establecidas	10

Criterios de avaliación	Procedemento de avaliación	Descrición da proba	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA7.7 Dedúciópanse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Propúxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa	5
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Tiveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións	5
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Proba de desempeño	Evaluación mediante escala binaria (ben/mal)	TO: Táboa de indicadores de observación	Propuxo alternativas a presentación tradicional	5
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Proba de desempeño	Evaluación práctica en taller sobre os contidos da Unidade	TO: Táboa de indicadores de observación	Tívose en conta a normativa hixiénico sanitaria en todo momento	5
TOTAL					100

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.

4.7.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A7.1 Identificación dos principais elementos de decoración - Explicar a identificación dos principais elementos de decoración	<ul style="list-style-type: none"> Tp1.1 Exposición dos contidos, secuencia de UD e tipo de actividades. Explicación breve da actividade, demostración practica acompañada da documentación correspondente. Presentación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Ta1.1 Comprender as técnicas de decoración e presentación de sobremesas. Lectura e comprensión da información relativa a esta actividade. Elaboración do traballo e aplicación da actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación e corrección das tarefas propostas na actividade 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de referencia e ou aula de informática. Libro de referencia. Arquivador do alumn@. Bolígrafo e calculadora. 		6,0
A7.2 Executar decoracións e acabados de produtos de sobremesas empratadas - Explicar os procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas	<ul style="list-style-type: none"> Tp2.1 Planificar accións para o entrenamento das destrezas e comportamentos necesarios na elaboración de produtos representativos. 	<ul style="list-style-type: none"> Ta2.1 Entrenar destrezas e comportamentos necesarios para obter elaboracións representativas, atendendo á temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboracións representativas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de referencia e aula taller de pastelería. Correspondente Uniformidade. Táboa de observación e calificación diaria. 		13,0

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Tarefas do profesorado (Tp)	Tarefas do alumnado (Ta) e de avaliación (TAv)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos de avaliación agrupados por TAv	
A7.3 Avaliación global da correspondente UD - Realizr a avaliación do alumnado da correspondente UD	<ul style="list-style-type: none"> • Tp4.1 Diseñar as probas de avaliación. Así como a táboa de observación para a avaliación diaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta4.1 Realizar as correspondentes probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidencia das probas de avaliación 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de referencia e aula taller de pastelería. Correspondente uniformidade. Táboa de observación e calificación diaria. 		3,0
TOTAL						22,0

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		10 %	16 %	10 %	16 %	16 %	16 %	16 %	100,00 %
Proba de coñecementos		60 %	35 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
	Proba escrita + modelo de solución	60 %	35 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
Proba de desempeño		40 %	65 %	65 %	60 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %
	Táboa de indicadores de observación	40 %	65 %	65 %	60 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		10 %	16 %	10 %	16 %	16 %	16 %	16 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		60 %	35 %	35 %	40 %	40 %	40 %	40 %	40,70 %
Táboa de indicadores de observación		40 %	65 %	65 %	60 %	60 %	60 %	60 %	59,30 %

Todas as probas		RA3	RA4	RA5	RA6	RA7	RA1	RA2	Total
		16,00 %	16,00 %	16,00 %	16,00 %	16,00 %	10,00 %	10,00 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		40,00 %	40,00 %	35,00 %	40,00 %	40,00 %	60,00 %	35,00 %	40,70 %
Táboa de indicadores de observación		60,00 %	60,00 %	65,00 %	60,00 %	60,00 %	40,00 %	65,00 %	59,30 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Características das sobremesas en restauración	
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	Realización dun escandallo sinxelo
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	Recoñecer a documentación presentada
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	Identificáronse as fases da produción
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	Deducíronse catro necesidades ou ferramentas
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	Fixose unha proposta decorativa coherente
CA 1.6 Recoñeceu a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	Enumeráronse as boas prácticas de SH despois de cada proceso
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Tívose en conta o appcc do centro durante o proceso
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	Realizouse o proceso tendo en conta a eficiencia
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívose en conta o appcc do centro educativo en todo momento
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	Identificáronse tres materias primas específicas
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguíronse as fases principais do proceso de elaboración
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	Seguíuse o procedemento xeral de elaboración de xeados e sorbetes
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	Decoráronse de maneira coherente ao menos dúas elaboracións
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de froitas	
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de froitas
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificáronse tres propostas de sobremesas de froitas da comunidade
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	Analizouse a estacionalidade de cinco materias primas das propostas
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	Realizouse a secuencia do proceso de maneira ordeada
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	Verificouse en parte os elementos necesarios
CA 2.6 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.	Realizouse unha sobremesa a base de froitas relacionando co tipo de establecemento
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Elaborouse correctamente ao menos dúas sobremesas tradicionais de Galicia
CA 2.8 Dedúciéronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	Caracterizaronse tres propostas de sobremesas a base de lácteos
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificáronse tres propostas a base de lácteos da comunidade
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	Seguíronse as fases do proceso de modo ordeado
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificáronse ao menos a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixéronse a metade das elaboracións tradicionais de Galicia
CA 3.7 Dedúciéronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación das sobremesas
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 5. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	Caracterizaronse tres sobremesas de tixola
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Identificáronse tres sobremesas da comunidade
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	Distinguíronse a metade das fases do proceso de elaboración
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	Identificáronse a metade dos puntos clave do proceso de elaboración
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a secuencia de maneira ordeada
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	Fixéronse ao menos dúas elaboracións tradicionais de Galicia
CA 4.7 Dedúciéronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 6. Elaboración de sobremesas a base de semifríos	
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	Czracterizaronse os dous principais tipos de semifríos
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	Distinguíronse de xeito xeral as fases e puntos clave no proceso de elaboración
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	Realizouse a elaboración de dous semifríos seguindo os procedementos establecidos
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	Cumpríuse en todo momento o sistema appcc do centro educativo
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento
UD 7. Presentación de sobremesas	
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de ao menos dous produtos
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	Comprobouse a dispoñibilidade da maioría dos elementos necesarios
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	Presentáronse e decoráronse ao menos tres elaboracións
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	Recoñeceronse tres elementos principais de decoración e as súas diferentes aplicacións
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	Presentouse unha elaboración seguindo os criterios estéticos preestablecidos
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	Presentáronse dúas sobremesas coas decoracións establecidas
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	Propuxose coherentemente un método de conservación dunha sobremesa
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	Tíveronse en conta as apreciacións do docente nas correccións
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	Propuxo alternativas a presentación tradicional
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	Tívoose en conta a normativa hixienico sanitaria en todo momento

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e cráterios de avaliación	%
UD 1. Características das sobremesas en restauración	10 %
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10 %
CA 1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 2. Elaboración de sobremesas a base de xeados e sorbetes	16 %
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10 %
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15 %
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 3. Elaboración de sobremesas a base de froitas	10 %
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15 %
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10 %
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5 %
CA 2.6 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.	10 %
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5 %
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 4. Elaboración de sobremesas a base de lácteos	16 %
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	10 %
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	10 %
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 5. Elaboración de sobremesas a fritidas o de tixola	16 %
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10 %
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.7 Dedúcióense as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 6. Elaboración de sobremesas a base de semifrios	16 %
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifrios.	20 %
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifrios seguindo os procedementos establecidos.	20 %
CA 6.4 Dedúcióense as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10 %
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10 %
UD 7. Presentación de sobremesas	16 %
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	10 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10 %
CA 7.7 Dedúcióense as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.	10,00 %
CA 3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.	10,00 %
CA 3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10,00 %
CA 3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 3.7 Dedúcióense as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.	10,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.	10,00 %
CA 4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.	10,00 %
CA 4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	16,00 %
CA 5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.	10,00 %
CA 5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	15,00 %
CA 5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.	15,00 %
CA 5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.	10,00 %
CA 5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	16,00 %
CA 6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.	20,00 %
CA 6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.	20,00 %
CA 6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.	20,00 %
CA 6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	10,00 %
CA 6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 7. 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.	16,00 %
CA 7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.	20,00 %
CA 7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.	20,00 %
CA 7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.	10,00 %
CA 7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.	10,00 %
CA 7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.	10,00 %
CA 7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.	10,00 %
CA 7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.	5,00 %
CA 7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	5,00 %
CA 7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.	5,00 %
CA 7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,00 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	10,00 %
CA 1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.	10,00 %
CA 1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.	10,00 %
CA 1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.	20,00 %
CA 1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	10,00 %
CA 1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.	10,00 %
CA 1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	10,00 %
CA 1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.	10,00 %
CA 1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %
RA 2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	10,00 %
CA 2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.	15,00 %
CA 2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	10,00 %
CA 2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).	10,00 %
CA 2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.	10,00 %
CA 2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.	5,00 %
CA 2.6 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.	10,00 %
CA 2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.	5,00 %
CA 2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.	5,00 %
CA 2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.	10,00 %
CA 2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.	10,00 %
CA 2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10,00 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

Os mínimos esixibles aparecen expresados nominalmente en cada CA, ao ser unha programación de tipo 2.

Nas avaliacións ordinarias, cada unidade didáctica terá unha cualificación de 0 e 10.

A ter en conta:

- 1) O alumnado debe demostrar que supera o coñecemento dos contidos mínimos para aprobar o módulo correspondente, alcanzando para iso como mínimo, a cualificación de 5.
- 2) A cualificación en cada avaliación e final será a media ponderada das notas establecidas segundo as actividades de cada unidade.
- 3) De non ter superadas todas as avaliacións, o alumnado deberá recuperar aquelas actividades que estean suspensas no periodo estipulado.
- 4) As probas escritas serán unha combinación de cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver e cuestións curtas, así como exercicios de cálculo nas unidades que dispoñan destes contidos.
- 5) Os traballos a presentar de xeito oral ou escrito entregaranse mediante a plataforma Aula Virtual do Cifp Fraga do Eume, onde se calificará a súa presentación escrita mediante unha lista de cotexo. Non se permitirá, salvo causa xustificada, a entrega por outra vía.
- 6) Nos traballos e exercicios propostos valorarase a creatividade, 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. Todas estas cuestións veranse reflectidas nunha lista de cotexo ou rúbrica en cada caso, cuxo contido será coñecido con anterioridade á realización da tarefa polo alumnado. É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación.

7) As destrezas valoraranse nunha proba práctica que versará sobre as elaboracións vistas na aula taller e o seguimento do traballo diario, mediante taboa de observación.

8) O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, debe 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

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Antes da 2ª AVALIACIÓN:

- PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba teórica e outra práctica das Unidades Didácticas non superadas (teórica e/ou práctica). A calificación da proba excepcional de recuperación será de APTO (nota numérica de 5) ou NON APTO (correspondente nota numérica de <5).

Durante o 3º TRIMESTRE: - Realizaránse actividades de recuperación do módulo na 3ª avaliación, e serán especificadas no informe individualizado do alumn@.

Despois da 3ª Avaliación, no mes de XUÑO ; Para o alumnado que NON aprobou o módulo na 2ª Avaliación. - Atendendo ao informe individualizado do alumn@, realizará a recuperación de tódalas UD/RA, ou dalgúnha delas.

Desenvolvemento da proba: - No mes de xuño realizarase unha proba final de módulo que consistirá na realización dunha proba teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións.

PROBA TEÓRICA (40%) : Serán as unidades especificadas no informe individualizado do alumn@. No caso de recuperar todo o módulo; dividiránse en 2 partes, coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 2 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes para facer media.

PROBA PRÁCTICA (60%) : Entran as unidades especificadas no informe individualizado do alumn@. No caso de entrar todas, dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Duración de 4 horas apróx. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes para facer media.

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 teórica e unha proba práctica. Calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un 4 para facer a media e un 5 para aprobar o módulo. A metodoloxía das probas será a mesma que a indicada para as avaliacións. PROBA TEÓRICA (40%) : Duración de 2 horas apróx. Entran tódalas unidades do módulo. Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes. PROBA PRÁCTICA (60%) : Duración de 4 horas apróx. Entran tódalas Unidades do módulo (parte práctica). Dividiránse en 2 partes coincidindo coas UD impartidas por avaliación. Cada parte calificarase de 0 a 10. Será preciso acadar un mínimo de 4 en cada unha das partes para facer media.

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 enfrenta 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 conceptuales, 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. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens personais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector da restauración comercial.

Valorar os produtos de consumo co obxetividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

-Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con tódalas persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

-Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostelería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o

coñecemento da hostalería e turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respetar as instalacións da familia de hostalería e turismo.

-Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización

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

No caso de poder realizarse, dado a situación actual pola Covid-19, poderíanse realizar as seguintes actividades:

Visitas a establecementos diversos do sector da Pastelería, Panadería e Confitería, Ferias de Alimentación e de Turismo, Industrias Alimentarias, mercados, centros comerciais, centros tecnolóxicos de Galicia, outras Escolas de Hostalería, Xornadas sobre produtos específicos ou denominacións de orixe, etc...

Estas visitas estarán precedidas de información sobre o tema polo profesor, e unha explicación a poder ser por un representante da empresa in situ e finalmente debate e conclusión da actividade realizada.

-Xornadas sobre os produtos da zona: realizaránse no primeiro e segundo trimestre. A duración das mesmas dependerá do horario do centro e da disponibilidad do mesmo. Nunca superarán os cinco días e serán en horario lectivo. A participación do alumnado será obligatoria. As condicións para o seu desenvolvemento dependen das aportacións de entidades e organismos colaboradores

Actividades coma 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.

10. Outros apartados

10.1) Aula virtual

Contéplase unha semipresencialidade se fose necesario dada a situación da pandemia por covid-19. Se se dese o caso utilizarase a plataforma virtual para impartir os contidos do módulo e a entrega de tarefas por parte do alumnado, manténdose os mesmos criterios de cualificación e mínimos esixibles. No caso dos contidos procedimentais que non poidan ser avaliados mediante táboas de indicadores de observación serán avaliados mediante listas de cotexo co mesmo peso no total da cualificación

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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2021/2022	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN MANUEL CRUJEIRAS LISTA, DAVID CUÑARRO MOURIÑO (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

A presente programación corresponde ó módulo Procesos básicos de pastelería e repostería pertencente ó Ciclo Formativo de Grao Medio de Técnico en Cociña e Gastronomía. Ten como referente o DECRETO 38/2010, do 18 de marzo, polo que se modifican os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008, polo que se establece o currículo do ciclo formativo, así como as disposicións legais vixentes en materia educativa e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado, as características da contorna sociocultural do centro ao campo profesional e de traballo galego e ás necesidades de cualificación do sector produtivo canto a especialización e polivalencia, tamén posibilita unha inserción laboral inmediata e unha proxección profesional futura.

Estas persoas exercen a súa actividade no sector de hostalaría, no subsector de restauración, e como elaboradoras por conta propia ou por conta allea.

Esta profesión desenvólvese en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración. 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 e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). 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 e outros.

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.

As actividades 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

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades de traballo ordeadas 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 autocorrixirse.

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 establecementos de aloxamento e restauración (Datos de novembro de 2010 (Expogalaecia).

Tamén se produciron cambios nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española están acambiar a grande velocidade.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano tras ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que o Concello de Pontedume forma parte do Camiño inglés e que a comarca de Ferrolterra é un destino turístico moi relacionado coa paisaxe e a natureza e que a pesar da crise causada polo Covid 19 o turismo busca mais que nunca lugares donde o turismo non

sexa masivo e estar mais en contacto coa natureza.

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. O sector reclama un número importante de profesionais da cociña, con máis experiencia en técnicas específicas, sistemas de produción baseados en cuarta e quinta gama, e manexo de equipamentos e ferramentas con base na tecnoloxía informática. Por outra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente.

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.

En canto ao contexto socio-productivo, 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.

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.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades de traballo ordeadas 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 autocorrexirse.

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	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	Posta a punto dos equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñecemento dos dispositivos e do seu funcionamento.	30	15
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	Obtención de masas(folladas, batidas ou esponxadas, escaldadas, quebradas) e pastas secas(pastas de corte, pastas de crema, pastas de manga rizada e lisas..)outras masas (de pizza,pans especiais).	80	25
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Elaboración de cubertas e de preparados a base de froitas. <u>Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Elaboración e conservación de xaropes, conservación.</u>	80	45
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	Decoración de produtos en pastelería e repostería . Manexo do enxoval de acabamento. Aplicación das técnicas básicas de acabamento. Experimentación e avaliación de combinacións.	50	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Posta a punto dos equipamentos e instalacións de pastelería, repostería e confeitaría.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallos dos produtos de elaboración e de limpeza.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.
CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.
CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.
CA1.7 Descríbense as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA1.8 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.
CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.
CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.1.e) Contidos

Contidos
Maquinaria básica e auxiliar. Descrición, características, clasificación e localización. Procedementos para o seu uso e aplicacións. Principais anomalías e medidas correctoras. Mantemento de primeiro nivel.
Batería, moldes e ferramentas: Descrición e características Aplicacións e procedementos de uso e mantemento.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Obtención de masas e pastas de múltiples aplicacións.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.	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 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.4 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.
CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.
CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.
CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.
CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).
CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.
CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.
CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).
CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.
CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.2.e) Contidos

Contidos

Organización e secuenciación de fases para a obtención de masas e pastas.

Conservación por frío e rexeneración de produtos de pastelería.

Función das materias primas.

Operacións básicas: Bater, mesturar, amasar, incorporar, peneirar, etc. Preparación de latas e moldes. Manexo do rolete, a espátula e a manga pasteira. Aplicación doutras técnicas básicas.

Masas folladas. Características. Fundamentos do proceso de follaxe. Tipos e fórmulas básicas de follaxe: básica, de manteiga, invertida e rápida. Principais elaboracións de masas folladas: milfollas, palmeiras, vol au vents, canas, cometas, ferraduras,

Masas batidas ou esponxadas. Características e procesos de elaboración. Principais elaboracións con masas batidas: biscoitos de molde, de prancha e compactos (plum cake, catro cuartos, mármore e bica galega), madalenas, sobados, manteigadas, soletas, mer

Masas escaldadas. Características e proceso de elaboración. Principais elaboracións: masa de petisú, chulas e churros.

Masas quebradas. Características, técnicas e procesos de elaboración. Tipos de masas quebradas: de fondos, azucrada, sablé e lintzer. Principais elaboracións con masas quebradas: tortas doces (de Santiago, de mazá, etc.) e salgadas (quiche Lorraine, etc.)

Pastas secas: tipos e características. Pastas de corte: florentinas, nevados, polvoróns, amendoados, etc. Pastas de crema: linguas de gato, tulipas, tellas, cigarros, cucurucho, etc. Pastas de manga rizadas e lisas.

Outras masas: de pizza, de pans especiais, de empanada galega, etc.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Obtención de xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.	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 Clasifícaronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.3.e) Contidos

Contidos
Elaboración e conservación de cremas con ovo, cremas batidas e cremas lixeiras. Ingredientes e formulación. Cremas de manteiga, inglesa e pasteira; xema pasteira. Cremas de amendoas, de requieixo e similares. Cremas muselina, de trufa (ganaché), Chan
Elaboración de cremas, mollos e farsas para recheos salgados. Ingredientes e formulación. Mollo bechamel e outros Cremas de manteiga con elementos salgados. Crema soufflé para recheo de quiches. Farsas de recheo, como a da empanada. Panada e outras. Sec
Elaboración de cubertas e de preparados á base de froitas. Ingredientes e formulación. Glaseado, fondant, brillo de froitas, pasta de amendoas, baño, etc. Marmeladas, confeituras, xeleas e coulis. Secuencia de operacións. Consistencia e características.
Preparación e conservación de coberturas de chocolate. Chocolate e coberturas: definición e tipos. Utilización de coberturas: fundido, temperado ou atemperado. Aplicación.
Elaboración e conservación de xaropes. Aplicacións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Decoración de produtos de pastelería e repostería.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	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 Descríbense os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixíuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

4.4.e) Contidos

Contidos
Decoración de produtos en pastelería e repostería. Normas e combinacións básicas. Control e valoración de resultados.
Manexo do enxoval de acabado: cartucho, aerógrafo, etc.
Aplicación das técnicas básicas de acabado: pintado con ovo, flambaxe e outras técnicas decorativas.
Experimentación e avaliación de combinacións.

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

Mínimos esixibles:

- Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Analiza as características da pastelería e repostería na cociña así como identificar e coñecer a maquinaria, útiles, ferramentas e equipos específicos.
- Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
- Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
- Decora e executa técnicas de decoración e empratado tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
- Coñece as principais materias primas na pastelería e repostería, as súas características e aplicacións nas elaboracións.
- Elabora as principais masas, bizcoitos, pastas, cremas, recheos, salsas, xaropes describe as técnicas clásicas de elaboración aplicadas, así como as novas técnicas máis utilizadas nas cocinas de restauración.
- Executa técnicas de decoración e empratado con xaropes, froitas, coberturas, etc.

Criterios de cualificación:

A cualificación do módulo partirá da información obtida nos instrumentos de avaliación, que indicarán o nivel de coñecementos acadado por cada alumno/a.

A cualificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de conceptos, suporá o 35% da nota final. Na nota final restante avalíaranse un 65% para os coñecementos prácticos.

Concretamente, 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 coma 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 coñecementos fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos, preguntas de desenrolo ..., e todos aqueles aspectos de coñecemento 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.

En todo caso a cualificación de cada unha das probas deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 35% da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar a parte práctica. 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 aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 65 % da cualificación. Supón a parte técnica.

Realizarase un seguimento individual personalizado de todos estes aspectos a través dunha ficha xeral individual de avaliación do alumno para, en caso necesario, realizar as oportunas adaptacións, elaborando probas de maior ou menor dificultade a fin de conseguir que os alumnos acaden a competencia necesaria para o exercicio da actividade profesional.

Ó ter que avaliar as partes, profundamente ligadas entre sí (contidos teóricos e prácticos), unha avaliación negativa de algunha destas partes por separado, podería provocar a non superación do módulo.

MOI IMPORTANTE:

A asistencia e a puntualidade ás clases e ás probas é algo esencial por ser un ensino presencial.

Por acordo do Departamento da Familia Profesional, as faltas de asistencia non xustificadas non poderán superar o 10 % das sesións do módulo (o 20% en total tendo en conta as xustificadas). O alumno/a que supere este %, perderá o dereito á avaliación continua.

Do mesmo xeito, se un alumno non asiste a unha determinada sesión ou a unha proba ou exame programados previamente, non se lle fará outro día. Isto significa que as probas se terán que facer na data sinalada para todo o grupo de alumnos e non se farán excepcións particulares para non entrar en agravios comparativos (aínda que as faltas sexan xustificadas) debido ás peculiaridades do desenrolo das clases. De ahí que se plantexe un período e un plan de recuperación das partes perdidas o non acadadas nos obxectivos antes de que remate o curso (no mes de xuño, antes da avaliación final). Nese período de recuperación haberá que superar as partes que se teñan suspensas para poder superar o módulo. Igualmente, en caso de que os alumnos tiveran que facer un traballo ou unha actividade escrita, haberá un prazo de entrega marcado de antemán para ser correxido polo profesor. De entregarse fóra de prazo, o traballo non será valorado (a calificación do mesmo sería de 0 puntos).

Do mesmo xeito, aquel alumno/a que non cumpra coa uniformidade completa o coas normas de seguridade e hixiene, ou que perxudique as normas de convivencia o de respecto mínimas non permanecerá na aula máis tempo (de clase ou de taller de cociña) e será derivado a xefatura de estudos e someterase a outras actuacións de tipo disciplinario que se decidirán segundo o caso concreto.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A avaliación vai a ser continua e este feito permitirá a realización dun axuste ensino-aprendizaxe para que, aqueles alumnos/as que presenten algunha carencia nos contidos, poidan acadalos.

O axuste realizarase mediante actividades de recuperación que constarán dun conxunto de tarefas de apoio que o profesor considere necesarias para mellorar a súa aprendizaxe. Ditas tarefas tratarán conceptos, procedementos e actitudes desenvolto nos contidos do módulo.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así coma do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados.

CRITERIOS SOBRE A NOTA FINAL:

Os alumnos con dereito a avaliación continua que aproben as 3 avaliacións terán polo menos unha nota de avaliación final media das calificacións obtidas nas avaliacións previas.

Os alumnos que suspendan algunha ou todas as avaliacións (1ª, 2ª e 3ª), terán un período de recuperación dos contidos non superados mediante probas de recuperación teóricas e prácticas uns días antes de que remate o curso. Non poden quedar partes pendentes ou bloques de contidos das unidades didácticas ou de traballo sen aprobar tras o período de recuperación. Na calificación final analizaríanse todos os datos de forma pormenorizada e do conxunto do curso.

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

Os alumnos que perderan o dereito á avaliación continua terán que realizar unhas probas que incluírán tódolos contidos do módulo. Consistirán nunha proba escrita e nunha proba práctica. A calificación das probas escritas, nas cales se avaliará a adquisición de competencias conceptuais, suporá o 35% da nota final. As competencias procedementais suporán o 50% e as competencias actitudinais o 15%.

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

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno realizará mediante unha proba práctica en tempo e forma (a criterio do profesor). Debe acadar a cualificación mínima de 5.

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

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Estas probas desenvolveranse a mediados-finais do mes de xuño, antes da avaliación final ordinaria do módulo. Estarán referenciadas en base á totalidade dos contidos e procedementos contemplados na presente programación.

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. De acordo cos resultados da avaliación permitirá revisar a programación prevista.

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, permite adecuar os contidos ós coñecementos e destrezas previos dos alumnos e ás súas necesidades. Teranse sen conta os contidos conceptuais e actitudinais de partida, as habilidades e destrezas iniciais, así coma as dificultades detectadas nun principio. Realizaranse test ou preguntas cortas para constatar os coñecementos previos.

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 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 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, fomentaranse 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 programan actividades complementarias nin extraescolares por falla de tempo.

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 xeral-ordinario

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	LEONOR MARIA VÁZQUEZ LÓPEZ
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. Tómasen como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 38/2010, no que se establece dito título, así coma adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis 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 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.

Sendo a súa competencia xeral: 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.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos:

- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

En relación o seu contorno profesional

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. 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 e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

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.

3. 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

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	Introdución a seguridade alimentaria	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción: trazabilidade e etiquetado	10	18
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	11	19
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utilaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, e as DDD. Procesos e produtos de limpeza	10	18
4	Sistemas de autocontrol	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios.	9	16
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas na manipulación. Normativa aplicable.	8	15
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	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.	5	14

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

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 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.1 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.2 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria: O etiquetado dos alimentos.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Perigos sanitarios derivados dunha mala manipulación
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixiénicas.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de 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.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.2 Clasifícanse as principais toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.3 Describíronse as principais toxinfección de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras. Alteración dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Normativa xeral de manipulación de alimentos. Normativa xeral de manipulación de alimentos con alérxenos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

4.3.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
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 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.
CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos
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.
CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego
CA1.8.2 Clasifícanse os produtos 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.
CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección
CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.2 Recoñécense as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

4.3.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
Conceptos e niveis de limpeza.

Contidos

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.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de 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	9

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.	NO

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.
CA4.7 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	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	8

4.5.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.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<i>CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.</i>
<i>CA1.2.3 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</i>
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
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 toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
<i>CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.</i>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

4.5.e) Contidos

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<i>Conceptos de limpeza na seguridade de alimentos.</i>
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Contidos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

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.

Normativa xeral da manipulación de alimentos

Normativa xeral da manipulación de alimentos alérxenos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Métodos de conservación dos alimentos.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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

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

Criterios de avaliación
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 Descríbóronse 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 Descríbóronse 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).

4.6.e) Contidos

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Contidos

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Os mínimos esixibles serán os seguintes.

CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

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.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.2 - Clasificáronse as principais toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.3 - Describíronse as principais toxifeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.9 - Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA1.1 - Identificáronse 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.

CA1.2.1 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA1.3 - Describíronse 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 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.

CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.2 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 - Defíníronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.3 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

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.

CA2.4 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA3.1 - Recoñecéronse 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.

CA3.2.1 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.

CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

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.

CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.2 - Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 - Describíronse 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.

CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse 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 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado 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:

Nas avaliacións ordinarias a nota será dun 100% sobre o seguinte elementos avaliáveis:

a) Probas escritas e/ou orais teórico- prácticas. Poderán ser: tipo test, casos prácticos, exercicios, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que dará a cualificación final de cada avaliación neste apartado.

b) Tarefas, actividades didácticas na aula que serán valoradas según os criterios de avaliación de cada unidade en base a listas de cotexo.

As porcentaxes están reflectidas en cada unidade nos criterios de avaliación e son os seguintes:

	U. D. 1	U. D. 2	U. D. 3	U. D. 4	U. D. 5	U.D.6
PROBA ESCRITA	100 %	80%	60%	80 %	100%	80 %

LISTA DE COTEXO	20%	40%	20%	20%
-----------------	-----	-----	-----	-----

O cálculo da nota final de avaliación será a suma das notas acadadas no apartado anterior, tendo en conta á hora do redondeo as tarefas realizadas na aula.

De non superar as probas de recuperación, de todas as avaliacións, o alumno suspenderá o módulo, é dicir, deberá recuperar todas as avaliacións para poder aprobar o módulo. De non presentarse as probas de recuperación o alumnado suspenderá o módulo.

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

No caso do alumnado que non superen algunha das probas parciais; a puntuación máxima que poderá asignarse na última avaliación parcial será de catro puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que tenga pendente este módulo, 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, previa a avaliación final.

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

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, ou o alumno que perdera o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:

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

Segundo a Orde do 12 de Xullo de 2011, 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 no 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 a instalación.

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.

No módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos o número de faltas corresponde a 6, que corresponde o 10% de 53 sesións lectivas.

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 grao 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.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

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

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 farase unha "choiva de ideas" 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 as preguntas 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 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 non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulataller- 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 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

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

10.Outros apartados

10.1) .

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 xeral-ordinario

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	LEONOR MARIA VÁZQUEZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O alumnado que titule como Técnico en cociña e gastronomía, Decreto 218/2008, do 25 de setembro, precisa coñecer as premisas para elaborar unha dieta equilibrada ademais poder atender as características específicas da súa clientela. Tamén precisa dominar os coñecementos básicos relacionados coa imputación de prezos e a xestión dos seus stocks co obxectivo de aumentar a viabilidade do seu negocio.

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE COCIÑA E GASTRONOMIA.

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:

- ¿ Cocineiro/a.
- ¿ Xefe/a de partida.
- ¿ Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

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	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	Nesta U.D. vanse traballar diferentes conceptos e clasificacións das empresas de restauración, facendo un percorrido desde as fórmulas de restauración máis clásicas ou tradicionais ata as máis modernas e actuais.	9	8
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	Diferentes estruturas organizativa e función departamental dos establecementos de restauración, recursos humanos, organigramas e distribución, planificación e distribución de tarefas.	5	6
3	Alimentación e nutrición.	Evolución da historia da alimentación humana dende a prehistoria ata os nosos días. Introducción aos conceptos básicos da alimentación e nutrición a súa finalidade así coma a identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación. Propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.	19	25
4	Alimentación e saúde.	Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación. A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas.	12	14
5	A cociña como medio de expresión.	Introducción á gastronomía. Evolución cronolóxica da historia da cociña e da gastronomía ao longo dos séculos, ata o nacemento dos movementos culinarios vixentes na actualidade.	12	14
6	Ofertas gastronómicas.	Conceptos básicos para un estudo de mercado, deseño de cartas e avaliacións das mesmas e estratexias de marketing aplicadas a venta.	15	17
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	Nesta U.D. verase como xestionar a rentabilidade dun negocio, como facer o cálculo do custo da oferta gastronómica e, como fixar o prezo da mesma.	15	16

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	9

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.	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 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.
CA1.3.1 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración
CA1.3.2 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración: As franquicias
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.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Definición de establecemento de restauración.
Clasificación das empresas de restauración segundo as características dos establecementos.
Clasificación das empresas de restauración segundo a oferta.
Clasificación das empresas de restauración segundo a xestión empresarial.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Restauración tradicional.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Neo-restauración ou restauración evolutiva.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Restauración complementaria.

Contidos

Tipos de establecemento e fórmulas de produción: A restauración colectiva.

Normativa reguladora.

O sector da restauración en Galicia.

Tendencias actuais en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	5

4.2.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.2.e) Contidos

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Alimentación e nutrición.	19

4.3.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.	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 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.
CA2.8 Identificáronse os acontecementos históricos que han propiciado cambios nos hábitos alimentarios.
CA2.9 Identificáronse hábitos alimenticios noutras civilizacións e noutros momentos da historia.
CA2.10 Identifícanse as principais causas de degradación dos nutrientes.
CA2.11 Valórase e interprétase a información nutricional do etiquetado dos alimentos.
CA2.12 Recoñecéronse os rasgos da cultura gastronómica galega.

4.3.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Definicións de alimentación e nutrición.
Antecedentes históricos da nutrición.
Condicionantes da nosa alimentación.
Alimentación e cultura.
Historia da alimentación.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Os grupos de alimentos e sistemas de representación.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Cultura gastronómica galega.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Alimentación e saúde.	12

4.4.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Descríbense as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñécéronse 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.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>0Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.</p> <p>Necesidades nutricionais.</p> <p>Dieta equilibrada.</p> <p>Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.</p> <p>Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.</p>

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	A cociña como medio de expresión.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Definíronse e identificáronse as diferenzas entre alimentación, cociña e gastronomía
CA3.4 Identificáronse os diferentes tipos de cociña e correntes culinarias.
CA3.5 Recoñecéronse os personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
CA3.6 Relaciónáronse as distintas correntes gastronómicas cos cociñeiros que as desenvolveron.
CA3.7 Identificáronse os produtos galegos de calidade.
CA3.8 Relaciónanse os produtos galegos de calidade coa cociña de mercado e a estacionalidade da oferta.

4.5.e) Contidos

Contidos
Alimentación, cociña e gastronomía
Tipos de cociña e correntes culinarias.
Personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Ofertas gastronómicas.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI

4.6.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: 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. <u>Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.</u>
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o empraçamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse 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 recoñeceu a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

4.6.e) Contidos

Contidos
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.
Valoración de resultados.
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.

Contidos

Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

Descrición, caracterización e clases de ofertas.

Elementos e variables das ofertas.

Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.

Planificación das ofertas gastronómicas.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse 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.

4.7.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas: A rendibilidade dun negocio. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas:A xestión de custos e ingresos. O Cálculo de custos. Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda. Prezo de venda: Importancia da fixación de prezos. Compoñentes: Variables a ter en conta na fixación de prezos. Modelos de fixación de prezos. 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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo darán conta da consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Estes contidos mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con Perda de Avaliación Continua e, guiarán o procedemento da avaliación ordinaria do módulo.

O conxunto de mínimos esixibles para o módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS están expresados en cada unidade didáctica e no seguinte listado:

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.

CA1.5 - 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.

CA1.7 - 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 - Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

CA1.9 - Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

CA1.11 - Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

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.

CA2.3 - Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

CA2.10 - Identifícanse as principais causas de degradación dos nutrientes.

CA2.4 - Describíronse as dietas tipo.

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

CA3.3 - Definíronse e identifícanse as diferenzas entre alimentación, cociña e gastronomía

CA3.4 - Identifícanse os diferentes tipos de cociña e correntes culinarias.

CA3.7 - Identifícanse os produtos galegos de calidade.

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.

CA4.1 - Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.

CA4.4 - Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.

CA4.7 - Comprobose e valorouse o equilibrio interno da oferta.

CA4.8 - Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

CA4.10 - Selecciónáronse 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 - 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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado 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:

Nas avaliacións ordinarias a nota será dun 100% sobre o seguinte elementos avaliábeis:

a) Probas escritas e/ou orais teórico- prácticas. Poderán ser: tipo test, casos prácticos, exercicios, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que dará a cualificación final de cada avaliación neste apartado.

b) Tarefas, actividades didácticas na aula que serán valoradas según os criterios de avaliación de cada unidade en base a listas de cotexo.

As porcentaxes están reflectidas en cada unidade nos criterios de avaliación e son os seguintes:

	U. D. 1	U. D. 2	U. D. 3	U. D. 4	U. D. 5	U. D. 6	U. D. 7
PROBA ESCRITA	80 %	100%	90%	80 %	70%	80 %	100%
LISTA DE COTEXO		20%		10%	20%	30%	20%

O cálculo da nota final de avaliación será a suma das notas acadadas no apartado anterior, tendo en conta á hora do redondeo as tarefas realizadas na aula.

De non superar as probas de recuperación, de todas as avaliacións ,o alumno suspenderá o módulo , é dicir , deberá recuperar todas as avaliacións para poder aprobar o módulo. De non presentarse as probas de recuperación o alumnado suspenderá o módulo.

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

No caso dos alumnos e alumnas que non superen algunha das probas parciais; a puntuación máxima que poderá asignarse na última avaliación parcial será de catro puntos.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada unidade didáctica non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso, o alumnado deberá presentar as actividades didácticas correspondentes non presentados no seu momento. Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada: a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento.

As actividades realizaranse dende o mes de marzo ata o mes de xuño.

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

Conforme se determina no artigo 25 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 a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicarase que terá o PD no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase o PD. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.

No caso do módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo): 6 faltas de asistencia
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 9 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

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

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización

- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados polo alumnado.

Para a avaliación da práctica docente xuntarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen que 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 permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación dos alumnos e das alumnas, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial.

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

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos 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 do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15. De acordó con 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

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

- Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

- Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respectar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

- Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

- Educación para a igualdade de xénero

"Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero."

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.

- Conferencias e charlas especializadas.

- Cursos monográficos

- Outros actos ou xornadas propostas ao longo do curso.

Así como aquelas actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita a restaurantes, hoteis, empresas relacionadas co sector etc.

10. Outros apartados

10.1) Información ao alumnado sobre aspectos básicos

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.

2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.

3. Proceso de recuperación, de selo caso.

4. Actividades previstas durante o curso escolar.

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 xeral-ordinario

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	ÁNGEL JESÚS PORTO RIVEIROS
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

En canto ao contexto socio-productivo, 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 proceso productivo, servizo de cociña e comedor real no que se fan prácticas de servizo con diferentes tipos de oferta adaptadas á realidade do sector produtivo có obxectivo de formar ó alumnado según a demanda que require o mercado laboral local, nacional e internacional.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordeadas 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 neste módulo diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, manipular, elaborar, reflexionar e autocorrexirse.

Na ensinanza do módulo aplicaremos técnicas tradicionais de manipulación, conservación e preelaboración do máis representativas, fomentando e experimentando alternativas baseadas nas novas tecnoloxías aplicadas en cociña, respetando e practicando as correctas medidas de hixene e seguridade establecidas na lexislación do noso oficio.

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 Recoñecéronse 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 racionamento 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 racionamento 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:

CA1.2 - Recoñécéronse 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 - Recoñécéronse 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 - Recoñécéronse 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.

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 - Identificáronse 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.

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.

O CRITERIO seguido para a CUALIFICACIÓN será a análise das evidencias arroxadas polos distintos instrumentos de avaliación. A través de probas escritas os coñecementos, das producións do alumnado e a observación en taller o desempeño xeral.

-O peso na avaliación de cada UD será o indicado no punto 3.a da presente programación e os dos instrumentos asociados a cada CA está expresado no apartado 4.c

A continuación expónse o citado anteriormente de xeito resumido por unidades didácticas:

Unidade didáctica	peso no módulo	peso de probas escritas	peso outros Inst. Aval.
UD1 Prep. de maquinaria e ferramentas	19%	50%	50%
UD2 Provisión de materias primas	12%	40%	60%
UD3 Recepción e almacenamento	14%	35%	65%
UD4 Prael. de materias primas en cociña	20%	30%	70%
UD5 Conservación de xéneros	19%	40%	60%
UD6 Rexeneración de materias primas	16%	40%	60%

O reparto aproximado no curso será:

1ª avaliación unidades 1 e 2.

2ª avaliación UDs 3 e 4.

3ª avaliación UDs 5 e 6

As UDs máis complexas rotarán máis tempo para facilitar a realización práctica por parte de todo o alumnado, e terán certa flexibilidade na temporalización, dependendo da produción conxunta dos talleres.

-Probas escritas para avaliar coñecemento, 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 desempeños amosados polo alumnado 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 dos resultados das distintas probas.

-Os considerados como mínimos terán un peso preponderante dentro das probas.

PROCEDEMENTOS XERAIS NAS PROBAS DE AVALIACIÓN

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

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

As probas cualifícanse 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; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

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 incluírán 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, tutorizados 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 continúa.

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, fomentaranse 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 xeral-ordinario

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	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO,CARLOTA MARIA IGLESIAS MARTÍNEZ (Subst.)
Outro profesorado	

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 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.

O Módulo de Técnicas Culinarias está asociado á Unidade de Competencia nº 3,

- 1.Confeccionar elaboracións básicas de múltiples aplicacións que resulten aptas para a súa posterior utilización na elaboración ou acompañamento de pratos.
- 2.Elaborar e presentar, de acordo coa definición do produto e as técnicas básicas de elaboración , preparacións culinarias elementais.

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	Introducción á hostelería: Sector, tipos, organización do traballo.	Por unha banda analizarase o sector ó que pertencemos, e por outra banda indicaranse factores fundamentais do traballo no obradoiro, tando referidos á seguridade e hixiene, como os que implican as categorías profesionais dentro da cociña	15	5
2	Documentación relacionada coa produción en cociña.	Analizarase e aplicarase o sistema de documentación e conxunto de documentos e rexistros necesarios para o funcionamento dun establecemento. Realizaranse escandallos, fichas de rendemento, fichas receita, inventarios e relevés	10	5
3	Terminoloxía culinaria e introducción ós procesos de cocción.	Relacionarase e describirase a terminoloxía básica máis habitual na cociña profesional. Identificaranse os cambios que se producen nos alimentos por medio dos procesos de cocción. Recoñeceranse os medios de transmisión de calor e tipos de cocción.	15	5
4	Técnicas de cocción en cociña. Conservación e rexeneración de alimentos.	Sinalaranse as diferentes técnicas de cocción en cociña, identificaranse os seus puntos clave. E aplicaranse as técnicas axeitadas para o resultado final que buscamos	35	10
5	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I : os fondos fundamentais	Clasificaranse e realizaranse os diferentes tipos de fondos utilizados na cociña, fases de elaboración, resultados e posibilidades de aplicación.	35	10
6	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II : mollos e fondos complementarios.	Clasificaranse e realizaranse os diferentes tipos de mollos nai e derivados, os fondos complementarios, realización e aplicacións culinarias.	40	10
7	Elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes grupos de alimentos I : hortalizas, legumes, arroz e pastas.	Identificaranse e executaranse as técnicas culinarias aplicadas ás hortalizas, legumes, arroces e pastas en función das súas características e do resultado que queiramos obter. Analizaranse alternativas e medidas correctoras en función dos resultados.	40	15
8	Elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes alimentos II: ovos, peixes, mariscos, aves e carnes	Identificaranse e executaranse as técnicas culinarias aplicadas ós ovos, peixes, mariscos, aves e carnes en función das súas características e do resultado que desexemos obter. Analizaranse alternativas e medidas correctoras en función dos resultados.	40	15
9	Guarnicións e elementos de decoración.	Descríbiranse e clasificaranse gornicións clásicas, gornicións actuais, as súas alternativas e variacións. Realizaranse gornicións seguindo os procesos establecidos e aplicaranse medidas de corrección se é necesario.	35	10
10	Acabados e presentacións.	Estudiaranse e recoñeceranse as normas de decoración e presentación. Realizaranse presentacións clásicas e actuais.	15	5
11	O servizo en cociña.	Identificaranse os tipos de servizo e as súas características. Desenvolveranse servizos segundo os procedementos e requisitos establecidos.	40	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Introducción á hostelería: Sector, tipos, organización do traballo,	15

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
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e reconece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 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.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.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	Documentación relacionada coa produción en cociña.	10

4.2.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

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

Criterios de avaliación
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.
CA3.2.3 Relacionáronse os documentos relacionados coa produción en cociña: escandallos, fichas técnicas, inventarios, relevés, etc e analizáronse as súas aplicacións.
CA3.2.4 Realizouse diagrama de organización e secuenciación das fases na elaboración.
CA3.2.5 Realizouse escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.
Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e
Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Terminoloxía culinaria e introducción ós procesos de cocción.	15

4.3.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

4.3.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.
CA1.1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.1.2 Recoñecéronse os medios de transmisión de calor e tipos de cocción.

4.3.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional básica culinaria. CA1.1.1
Introducción ós procesos de cocción: tipos de cocción en medios de transmisión de calor. CA1.1.2

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas de cocción en cociña. Conservación e rexeneración de alimentos.	35

4.4.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
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e reconece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	NO
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
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.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA5.5 Identifícaronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.

4.4.e) Contidos

Contidos
Rexeneración de alimentos e elaboracións culinarias.
O proceso de conservación de alimentos e elaboracións culinarias.
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
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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións I : os fondos fundamentais	35

4.5.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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.1.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: os fondos.
CA2.3 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.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: Clasificación dos fondos básicos. CA2.1.1
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización
Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións II : mollos e fondos complementarios.	40

4.6.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

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.1.2 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: os mollos.
CA2.1.2.1 Recoñécense os mollos rexionais dentro da xeografía española, xunto cos da cociña galega.
CA2.1.3 Descríbense e clasifícanse os fondos complementarios: xelatinas, ligazóns, caldos e farsas.
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.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.

4.6.e) Contidos

Contidos
Mollos da xeografía española: características propias por rexión.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Clasificación dos mollos. Mollos máis habituais da cociña galega. CA2.1.2
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: Clasificación dos fondos complementarios. CA2.1.3

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes grupos de alimentos I : hortalizas, legumes, arroz e pastas.	40

4.7.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
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 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 Relaciónáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
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.
CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse correctamente as elaboracións elementais en cociña aplicadas a hortalizas, legumes, arroz e pastas.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.6.1 Obtivéronse elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes grupos de alimentos: hortalizas, legumes, arroz e pastas

4.7.e) Contidos

Contidos
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, 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 Elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes grupos de alimentos: hortalizas, legumes, arroz e pastas.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes alimentos II: ovos, peixes, mariscos, aves e carnes.	40

4.8.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

4.8.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.
CA3.2.2 Clasifícanse e describíronse correctamente as elaboracións elementais en cociña aplicadas a ovos, mariscos, peixes, aves e carnes.
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.
CA3.7 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.

4.8.e) Contidos

Contidos
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,

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Guarnicións e elementos de decoración.	35

4.9.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

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbironse 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.
CA4.4 Distinguíronse 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.

4.9.e) Contidos

Contidos
Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta. Novas tendencias nas gornicións, elementos que as compoñen. As cores e texturas. CA4.4 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.

4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Acabados e presentacións.	15

4.10.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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.3.1 Describíronse as normas de decoración e presentación: volume, cor, texturas, simetría.
CA5.3.2 Diferenciáronse as presentacións clásicas e as novas tendencias.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
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.

4.10.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.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	O servizo en cociña.	40

4.11.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

4.11.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.
CA6.11 Valorouse a satisfacción do cliente e tiveronse en conta as reclamacións.

4.11.e) Contidos

Contidos
O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, cátering, banquete, aperitivos, lunch, etc.
A satisfacción do cliente, interpretación das queixas.
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:

- CA1.5 - 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.
- 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.
- CA3.2.3 - Relacionáronse os documentos relacionados coa produción en cociña: escandallos, fichas técnicas, inventarios, relevés, etc e analizáronse as súas aplicacións.
- CA3.2.5 - Realizouse escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias.
- CA1.1.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
- CA1.1.2 - Recoñecéronse os medios de transmisión de calor e tipos de cocción.
- CA1.2 - Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
- CA1.3 - Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
- 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.
- CA2.6 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
- CA5.5 - Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos seme elaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
- CA5.6 - Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
- CA2.1.1 - Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: os fondos.
- CA2.3 - Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
- CA2.5 - Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos
- 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.
- CA2.1 - Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- CA2.1.2 - Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións: os mollos.
- CA2.1.2.1 - Recoñecéronse os mollos rexionais dentro da xeografía española, xunto cos da cociña galega.
- CA2.1.3 - Describíronse e clasificáronse os fondos complementarios: xelatinas, ligazóns, caldos e farsas.
- 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.
- CA2.4 - Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega
- CA1.4 - Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
- CA1.5 - Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
- CA1.6 - Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
- CA1.7 - Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
- CA1.9 - Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.

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.

CA3.2.1 - Clasificáronse e describíronse correctamente as elaboracións elementais en cociña aplicadas a hortalizas, legumes, arroz e pastas.

CA3.6 - Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.

CA3.6.1 - Obtiveronse elaboracións elementais en cociña aplicadas ós diferentes grupos de alimentos: hortalizas, legumes, arroz e pastas

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.

CA3.2.2 - Clasificáronse e describíronse correctamente as elaboracións elementais en cociña aplicadas a ovos, mariscos, peixes, aves e carnes.

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.

CA3.7 - 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.

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.

CA4.4 - Distinguíronse 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.

CA5.1 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración

CA5.2 - Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA5.3 - Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

CA5.3.1 - Describíronse as normas de decoración e presentación: volume, cor, texturas, simetría.

CA5.3.2 - Diferencianse as presentacións clásicas e as novas tendencias.

CA5.4 - Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.

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.

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.
- CA6.7 - 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.
- CA6.11 - Valorouse a satisfacción do cliente e tíveronse en conta as reclamacións.

Seguirase un sistema de avaliación continua e o resultado virá dado por dúas variables: Unha parte de coñecementos avaliada a través de Probas Escritas (PE) e outra de desempeño avaliada a través de instrumentos como Táboas de Observación e Listas de Cotexo (TO e LC). Este neste apartado avaliarase tanto o traballo diario no obradoiro, a cumplimentación da documentación, como as probas de desempeño nas cales realizaranse de xeito individual, elaboracións e técnicas xa aplicadas durante o desenvolvemento do trimestre.

Os criterios de cualificación serán os seguintes:

(PE) Proba de coñecementos: 30% Proba ou probas escritas

(LC) Traballo de documentación 10%. Sobre os procesos realizados (diagramas, inventarios e fichas) Poden ser individuais, ou para desenvolver en grupo (partida de traballo).

(TO) Traballo diario no obradoiro de cociña 20%

(TO) Proba desempeño 40%

Para acadar unha avaliación positiva do módulo, serán preciso lograr os mínimos esixibles que se indican nos CA de cada UD.

A nota final resolverase a partir da suma da parte proporcional de cada un dos apartados anteriores

PROCEDEMENTOS XERAIS:

O control de asistencia estará vinculado exclusivamente a aplicación informática XADE.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos enteiros cos seus decimais. Para a cualificación final de cada avaliación, terase en conta que se a media numérica é inferior ó 0,5 a nota será o número enteiro inmediatamente inferior, así como se é superior ó 0,5 a nota será a numérica enteira inmediatamente superior. Isto é así posto que o programa de cualificacións non admite decimais co cal a nota debe ser sempre un número enteiro.

No caso das Probas Escritas nas cales tódalas preguntas non teñan o mesmo valor, farase constar en cada unha delas.

Para Para acadar unha avaliación positiva esta debe superar a calificación de 5.

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 reforzase 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.

-Deseñaranse 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 elaboracións 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 obtérase 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, proporáanse 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 máis 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 máis 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 prograse 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: Fomentaranse 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 1º COGA e curso 2020/21, 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 ¿Portomuíños¿
- ¿ visita ó matadeiro de Baleira na provincia de Pontevedra
- ¿ visita a unha queixería con DOP galega (arzáa-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 xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2021/2022	16	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2021/2022	16	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2021/2022	16	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo Produtos Culinarios, pertencente ao Ciclo Formativo de Cociña e Gastronomía, tomado como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía necesario para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Asociado á unidade de competencia: UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.

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 produtivos, 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.

Partindo da situación xeográfica na que está establecido o CIFP Fraga do eume, que abrangue varios concellos con maior ou menor número de habitantes, dende a fronteira da mariña lucense ata a costa Ártabra (con Mañón, pasando por Ortigueira, Cariño, Cedeira, Cerdido. As Somozas, Moeche, San Sadurniño, Neda, Fene, Narón, Ferrol, As Pontes, Monfero, Miño e incluso ata Betanzos) o aumento na comarca de actividade turística, como pode ser a apertura dunha nova ruta do camiño de Santiago (o camiño do mar), o aumento de negocios de hostalería cunha oferta cada vez máis profesionalizada, diversificada e de calidade, factores que van cumprindo coa demanda de propios e foráneos. A crecente recuperación da crise que estamos de pasar por esta pandemia de covid-19 e o éxito que está acadar o camiño do inglés, máis, neste Ano Xacobeo tan particular. O patrimonio histórico, artístico, cultural, tradicional e de natureza, con espazos protexidos, e con futuros proxectos como o xeparque do Ortegal. A demanda de profesionais para o sector está asegurada, polo que a nosa tarefa é formar, transmitir, asesorar e ensinar a realidade do presente e o futuro da hostalería para a nosa comarca e de cara ao exterior.

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como a creación de emprego, é evidente, a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. Tamén compre ter en conta o significativo cambio nos hábitos e estilos de vida da poboación, nestes dous últimos anos marcados polas restricións e normas derivadas da pandemia covid-19 así como a ruptura de transmisión de coñecementos no eido da cociña, sen descuidar as actuais tendencias do mercado, nas que se estanca o crecemento de restaurantes tradicionais, de vangarda e "de autor" revertindo nunha grande expansión de empresas de restauración colectiva modernas ou "neorestauración" que abranguen unha ampla gama de conceptos, nas que demandan profesionais que saiban adecuarse ás novas estruturas organizativas e produtivas de dirección, comercialización, organización e produción de servizo. Tendo en conta o avance tecnolóxico que favoreceu: nova maquinaria, ferramentas e produtos, ós cales adaptarse, e que serán de grande axuda (programas informáticos, de xestión...) no desenvolvemento do traballo e consecución de obxectivos. As ensinanzas deste ciclo, e especificamente deste módulo, centraránse 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.

Debemos ter en conta, 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, situacións que xa ímos a ter no desenvolvemento deste módulo ao ter dous servizos semanais, un deles de comedor escolar.

A actividade do centro educativo y especialmente este módulo, pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, adaptándose á realidade das distintas ofertas de restauración actual.

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 rectificar para correxir os resultados

negativos de todo o proceso.

Ocupacións e postos de traballo máis relevantes: Cociñeiro/a de calquera tipo de establecemento e/ou aloxamento. Xefe de partida. Empregado do departamento de economato e adega de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas(hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividade, etc.) Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración

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.	25	8
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española	A tradición culinaria española, e a súa evolución, factores implicados (orografía, recursos, clima, influencias históricas, costumes e tradicións). As diferentes rexións gastronómicas e cociñas autonómicas. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	40	11
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	11
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	11
5	Estudo da historia e evolución da cociña occidental e influencias orientais.	A historia da cociña. Movementos gastronómicos (Nouvelle cuisine, cociña moderna, cociña de produto, cociña de mercado, cociña de autor, cociña creativa, deconstrución, cociña fusión).	20	6
6	Estudo das transformacións fisico-químicas dos alimentos polo frío, calor e outros métodos.	Composición química dos alimentos e principais transformacións: enranciamento e hidroxenación dos lípidos, caramelización e reacción de Maillard, pardeamento enzimático, desnaturalización das proteínas).	35	10
7	Nutrición e dietética. Nocións básicas na produción culinaria.	Estudo das propiedades nutritivas dos alimentos, necesidades nutricionais e enerxéticas e tipos de dietas. As principais alerxias e intolerancias alimentarias	30	9
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).	30	9
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.	35	10
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	Estudo da historia e da cociña galega, autores literatura gastronómica galega, movementos culinarios e tendencias actuais	15	4
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual. Novas tendencias.	Coñecemento e elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.	40	11

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	25

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.	40

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 occidental e influencias orientais.	20

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 polo frío, calor e outros métodos.	35

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 recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
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. Nocións básicas na produción culinaria.	30

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.	30

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.	35

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.	15

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. Novas tendencias.	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

MÍNIMOS EXIXIBLES

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

UD 1 Organización dos sistemas produtivos na restauración

CA1.1 - Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.

CA1.3 - Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.

CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.

CA1.7 - Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

CA1.8 - Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.

CA1.9 - Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.

UD 2 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.

CA2.1 - Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse 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.

UD 3 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.

CA2.6 - Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.

CA2.7 - Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.

CA2.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

UD 4 Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria

CA3.1 - Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.

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.

UD 5 Estudo da historia e evolución da cociña.

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.

UD 6 Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos.

CA3.9 - Confeccionouse un receptorio 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.

UD 7 Nutrición e dietética.

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

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

UD 8 Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.

CA4.4 - Recoñécéronse 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.

UD 9 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.

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.

UD 10 Estudo da historia e da evolución da cociña galega.

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.

UD 11 Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.

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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

O 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 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:

A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos CA establecidos. A nota da 1ª e 2ª avaliación será a media das notas dos CA avaliados, ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional

asignada a cada UD avaliada. OA porcentaxe xeral de valoración quedaría nun 60% as táboas de observación (evolución diaria 40% e probas prácticas 20%), debido ó carácter eminente práctico do módulo, nun 30% (as probas escritas 20% e traballos presentados 10%)

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación mínima de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas

No caso de non superar unha proba con criterios mínimos, a nota desa avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, sería a nota media.

PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse un mínimo de dúas probas escritas trimestrais e uha proba práctica.

Porcentaxes de cualificación das UD:

UD1	8%
UD2	11%
UD3	11%
UD4	11%
UD5	6%
UD6	10%
UD7	9%
UD8	9%
UD9	10%
UD10	4%
UD11	11%

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.

Como exemplo:

- a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

Débase deseñar un plan individualizado de recuperación, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais 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.

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos.

-Elaboración de traballos sobre coccións en elementos húmidos, graxos e mixtos, incluíndo exemplos.

-Realizar pedidos e fichas técnicas de elaboracións básicas de carnes, ovos, aves, peixes, mariscos, cremas, arroces, etc, e necesidades nutricionais variadas.

- b) Reforzos para lograr a recuperación.

-Deseñaranse 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.

2. Elaboración de 2 preparacions a partir das materias primas facilitadas: lombo de porco, cebola, allo, aceite de oliva, viño branco, arroz, fondo branco, cabaciña, pementos de padrón, cenoria, xudías, chourizo, patacas. (6 puntos)

3. Elabora o pedido ao economato e a ficha técnica para 1 ración e confecciona os seguintes pratos. (10 puntos):

- Pescada á prancha con velouté de peixe e arroz pilaf.
- Xamón Cocido á Villeroi con puré de pataca e outra gornición de alloporro.

Ingredientes dispoñibles: Pescada, xamón cocido, aceite, auga, viño branco manteiga, arroz, fariña, leite, tona, allo, alloporro, patacas, ovo, pan raiado, vinagre, limón, cebola tenra, cenoria, espinaca, col de bruxelas, loureiro, sal, pementa.

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 elaboracions de similar natureza ás realizadas no curso.

Exemplo de proba escrita convencional:

1.-Realiza o diagrama de fluxo, identificando os perigos biolóxicos e establecendo medidas preventivas ou correctoras na elaboración dos pratos (4 puntos):

- Carpaccio de Rape
- Galantina de pato salvaxe.

2.-Escribe as partes da división da canal de ovino, e as principais pezas con denominación propia. (2 puntos)

3.-Define os seguintes termos: Alimentos de 4ª gama, perigo, risco, nutrición, lípido, rexeneración, relevé, desglasar, produto de limpeza deterxente e produto de limpeza desinfectante. (2 puntos)

4.-Elabora o pedido ó economato e a ficha técnica para un escabeche de troita para 4 persoas (10 puntos):

5.- Realiza o esquema dos produtos con Indicación Xeográfica Protexida de Galicia (2 puntos)

Exemplo dunha proba práctica:

1. Ficha técnica e posterior elaboración de un salmón mariñado. (4 puntos)

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

Realizarase 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 obterase 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:

Questionario 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, 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

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 simultanearánse 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.
- Participación en concursos internos e doutros centros ou relacionados co sector da hostalería.
- 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 25%. Realízase a lo menos dúas probas convencionais por trimestre, con indicación da puntuación de cada pregunta, ponderarase en base a 10 e do seguinte xeito: 5 información, 2,5 estruturación da resposta, 2,5 impresión global e correcta expresión. Tamén poderanse realizar outras probas obxectivas das unidades didácticas de forma individual.

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 maquinaria, correcta mise en place, desbarasado e limpeza. . Tamén se observará o caderno de prácticas do alumnado e as fichas técnicas dos pratos. Realizaranse 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 xeral-ordinario

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	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 20 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 FOL contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector produtivo.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- o) Analizar e utilizar os recursos e oportunidades de aprendizaxe relacionados coa evolución científica, tecnolóxica e organizativa do sector e as tecnoloxías da información e a comunicación, para manter o espírito de actualización e adaptarse a novas situacións laborais e persoais.
- p) Desenvolver a creatividade e o espírito de innovación para responder aos retos que se presentan nos procesos e na organización do traballo e da vida persoal.

- q) Tomar decisións de forma fundamentada, analizando as variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito e aceptando os riscos e a posibilidade de equivocación nas mesmas, para afrontar e resolver distintas situacións, problemas ou continxencias.
- r) Desenvolver técnicas de liderado, motivación, supervisión e comunicación en contextos de traballo en grupo, para facilitar a organización e coordinación de equipos de traballo.
- s) Aplicar estratexias e técnicas de comunicación, adaptándose aos contidos que se van a transmitir, á finalidade e ás características dos receptores, para asegurar a eficacia nos procesos de comunicación.
- t) Evaluar situacións de prevención de riscos laborais e de protección ambiental, propoñendo e aplicando medidas de prevención persoais e colectivas, de acordo coa normativa aplicable nos procesos de traballo, para garantir contornas seguras.
- u) Identificar e propoñer as accións profesionais necesarias, para dar resposta á accesibilidade universal e ao «deseño para todos».
- v) Identificar e aplicar parámetros de calidade nos traballos e actividades realizados no proceso de aprendizaxe, para valorar a cultura da avaliación e da calidade e ser capaces de supervisar e mellorar procedementos de xestión de calidade.
- w) Utilizar procedementos relacionados coa cultura emprendedora, empresarial e de iniciativa profesional, para realizar a xestión básica dunha pequena empresa ou emprender un traballo.
- x) Recoñecer os seus dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar como cidadán democrático.

Ademáis, co estudo do módulo, o alumnado acadará as seguintes competencias do título:

- l) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos á súa contorna profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.
- m) 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.
- n) Organizar e coordinar equipos de traballo con responsabilidade, supervisando o desenvolvemento do mesmo, mantendo relacións fluídas e asumindo o liderado, así como aportando solucións aos conflitos grupales que se presenten.
- ñ) Comunicarse cos seus iguais, superiores, clientes e persoas baixo a súa responsabilidade, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información ou coñecementos adecuados e respectando a autonomía e competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- ou) Xerar contornas seguras no desenvolvemento do seu traballo e o 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.
- p) 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.
- q) Realizar a xestión básica para a creación e funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido da responsabilidade social.
- r) Exercer os seus dereitos e cumprir coas obrigacións derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

As liñas de actuación no proceso de ensino-aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- O manexo das fontes de información sobre o sistema educativo e laboral, en especial no referente ás empresas.
- A realización de probas de orientación e dinámicas sobre a propia personalidade e o desenvolvemento das habilidades sociais.
- A preparación e realización de modelos de curriculum vitae (CV) e entrevistas de traballo.
- Identificación da normativa laboral que afecta aos traballadores do sector, manexo dos contratos máis comúnmente utilizados, lectura comprensiva dos convenios colectivos de aplicación.
- A cumplimentación de recibos de salario de diferentes características e outros documentos relacionados.

- A análise da Lei de Prevención de Riscos Laborais, que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no seu sector produtivo, e que lle permita colaborar na definición dun plan de prevención para unha pequena empresa, así como na elaboración das medidas necesarias para a súa posta en funcionamento.

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		11	12
2	A avaliación de riscos profesionais.		12	12
3	O plan de prevención.		12	10
4	Medidas de prevención e protección.		10	8
5	O traballo en equipo.		2	6
6	A relación laboral e o contrato de traballo.		12	13
7	O tempo de traballo e a súa retribución.		12	11
8	Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo		12	9
9	A representación dos traballadores e a negociación colectiva.		4	3
10	Conflitos colectivos e procedementos de solución		2	2
11	A Seguridade Social.		10	8
12	A procura de emprego.		8	6

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A prevención de riscos laborais	11

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.	12

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.	12

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 Selecciónáronse 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.	2

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.	12

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.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

4.6.e) Contidos

Contidos
Dereito do traballo.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
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.
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
CA2.6 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 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
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

4.8.e) Contidos

Contidos
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.	4

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
CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

4.9.e) Contidos

Contidos
0Representación das persoas traballadoras na empresa. 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	2

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
CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

4.10.e) Contidos

Contidos
Conflitos colectivos.

4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	A Seguridade Social.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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
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.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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
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
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 ESIXIBLES para acadar a avaliación positiva do módulo serán os que se indicarán en cada UD como CA mínimo esixible.

Os CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN serán os seguintes:

- Probas escritas, que poderán incluír test, 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 alumnado e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UDs para tipo de instrumento de avaliación.

PROCEDEMENTOS XERAIS

- 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 realizaranse probas de recuperación para aqueles alumnos/as que non conseguiron acadar os mínimos esixidos en cada unha das avaliacións. Co obxectivo de que non perdan o ritmo da materia e se desmotiven, realizaranse nas primeiras semanas de cada unha das avaliacións (exceptuando lóxicamente a primeira), as oportunas probas que respetarán o formato das realizadas en primeiro lugar e que permitan á profesora comprobar a evolución dos alumnos e o seu dominio dos contidos básicos xa tratados no trimestre inmediatamente anterior. No caso de ser superadas positivamente estas probas, a avaliación constará a partir dese momento como aprobada para o alumno que non terá que realizar máis exames que incidan sobre os mesmos contidos.

A recuperación durante o curso das avaliacións que queden pendentes para o alumnado tamén se poderá facer propoñendo pola profesora a realización de exercicios de reforzo de forma autónoma que redunden sobre o 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 a profesora comunicará ao alumno/a as áreas que foron obxecto de recuperación e as que siguen pendentes. De non superarse durante o curso terán que ser recuperadas mediante a oportuna proba de avaliación a realizar ao rematar o curso.

- Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aquelas/es alumnas/os que suspenderon algunha avaliación (PLAN DE ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN). Para aprobar o módulo esíxese a superación de cada unha das avaliacións. Neste módulo as alumnas e os alumnos terán que volver sobre o reiteradamente explicado durante o curso para, con un maior interese pola súa parte, chegar a un mínimo esixible -contidos mínimos-. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas puntuais que, a xuízo daquél, sexan de necesaria explicación para que a comprensión da materia non sexa imposible.

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 abarquen a totalidade dos contidos, especialmente os contidos mínimos. Estas probas demostrarán o dominio das capacidades e contidos.

Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas plantexados e sempre e cando non se

cometan erros de conceptos e contidos mínimos.

Facer constar que en todo caso non se examinará aos alumnos/as daqueles bloques temáticos que xa superaron positivamente 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 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 abarquen 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 examens fixados pola Xefatura de Estudos do instituto e con antelación suficiente indicaranse as datas, hora e lugar. Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas plantexados e sempre e cando non se cometan erros de conceptos e contidos mínimos.

Neste senso 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 supere antes da perda da avaliación algún ou algúns dos bloques temáticos consideraránselles superados a condición de que haxa unha asistencia a clase regular a partir da perda de avaliación continua.

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 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 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, etc.).

- Temas transversais: apreciarase o grao de tratamento dos temas transversais propostos e a resposta e colaboración do alumnado neste punto, o interás 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 resposta 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 apreciará 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 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 desto, determinar o obxectivo a cubrir por él. Como instrumento pódense utilizar as 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 actitudinarios.
 - 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.

lumnos determinadas expectativas en ningún sentido que poideran condicionar o seu futuro académico.

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 noutra 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 FOL e tendo en conta que este en sí mesmo xa constitúe unha materia transversal, 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 videos ou películas relacionados coa iniciativa emprendedora, o mundo dos negocios, e a selección de persoal¿: ¿, Pisando fuerte¿, ¿El gran salto¿, ¿El jardinero fiel¿, Wal 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 ventaxas e inconvintes.

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.
- 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 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¿.

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 xeral-ordinario

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	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	XOÁN GARCÍA RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

O curriculum dun técnico en cociña e gastronomía está regulado no texto refundido do Decreto 218/2008 e do Decreto 38/2010.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores productivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra banda, Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a vila de Pontedeume forma parte do Camiño Inglés e conta cunha importante infraestrutura hosteleira. Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. As ensinanzas do módulo centraranse en espertar o espírito emprendedor do noso alumnado, pensando nunha boa idea de negocio e explicando as ferramentas necesarias para pola en marcha, os trámites, as axudas das que dispón, así como os riscos aos que se enfrentan e as vantaxes do autoemprego.

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.	Analizaremos a figura do emprendedor e a idea de negocio.	10	19
2	A empresa e o seu contorno.	Analizaremos os factores que rodean a creación dunha empresa e que poden ser claves no seu éxito ou fracaso.	5	9
3	Planificación e organización dunha empresa. Marketing.	Analizaremos o mercado e a política comercial dunha empresa.	5	9
4	Creación e posta en marcha dunha empresa.	Analizaremos as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os seus trámites de constitución.	10	19
5	A xestión económica-financeira	Analizaremos a viabilidade económica e financeira da empresa mediante ferramentas de análise contable.	13	25
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	Analizaremos os principais impostos que afectan a unha empresa e a documentación administrativa básica.	10	19

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	10

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.	5

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 Identificáronse 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 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
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.	5

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
CA2.9 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.
CA2.11 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	A xestión económica-financieira	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financieira 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 financieira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.5 Elaborouse o plan financieiro e analizouse a viabilidade económica e financieira 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 financieira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financieiro: estudo da viabilidade económica e financieira.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financieira.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Fiscalidade e xestión administrativa.	10

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 seguintes (organizados por resultados de aprendizaxe):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

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.

CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.

CA1.8. Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

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.

CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de 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.

CA2.10. 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.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.

CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.

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. Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

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.

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.

CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa

restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).

CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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 UD's para este tipo de instrumento de avaliación (71% da cualificación final).

-Táboas de Observación, 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 (3% da cualificación final).

-Outros, a aplicar por exemplo ao plan de empresa (proxecto de empresa) e que se poderán valorar por exemplo con táboas de indicadores e que suporán a porcentaxe indicada en cada unha das UD's para este tipo de instrumento de avaliación (26% da cualificación final).

PROCEDEMENTOS XERAIS

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

-Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

-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 valoración dos mesmos.

Recuperación de xuño:

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos 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 esixibles -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 abran a totalidade dos contidos mínimos.
Para superar cada proba esíxese que se resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.

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 abran 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 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 resolvan correctamente a metade das preguntas ou problemas formulados.
Neste senso recordar que o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua é do 10% da duración do módulo aínda que no centro se permite un 10% adicional de faltas sempre e cando estean dentro dos supostos xustificábeis.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación. Así mesmo, nas reunións do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificárase debidamente facendo constar na acta da reunión do departamento.
Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro. No seu defecto, realizaríase unha enquisa de satisfacción do labor docente ao finalizar o primeiro trimestre da que se derivarían accións correctoras cando non se acaden valores aceptables nos resultados.
Ao final de curso cada docente realizará a Memoria final do módulo segundo o modelo establecido na que se incluírán tódalas propostas de mellora feitas durante o curso e que servirán como base para a elaboración das programacións do vindeiro curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Esta programación didáctica está aberta aos diferentes tipos de modificacións que poidan xurdir en función das necesidades específicas de apoio educativo que presenten os alumnos. Deste xeito, previa avaliación psicopedagóxica por parte do Departamento de Orientación, poderanse realizar as adaptacións correspondentes que esixan as necesidades que presenten os nosos alumnos. Ao comezo do curso (outubro) se lle fará unha avaliación inicial ao alumnado para coñecer o seu nivel previo de competencias básicas que lle permitirán cursar o módulo e o ciclo; facendo tamén fincapé na súa motivación, traxectoria, etc. Tamén se terán en conta os datos expostos polo titor na reunión do equipo docente de avaliación inicial.

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

No proceso de ensinanza aprendizaxe poden xurdir dificultades e para subsanalas poderemos tomar as seguintes medidas:

A avaliación inicial, a través da cal coñeceremos o nivel de coñecementos dos nosos alumnos. O diálogo profesor-alumno debe ser continuo a fin de posibilitar a adaptación de determinadas actividades ao nivel de coñecementos previos de cada alumno.

Estableceranse secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicas para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns.

Deseñaranse actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.

Fomentase o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurárase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.

Consideraranse diferentes tempos para a realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.

Utilizaranse recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas

Inclúranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.

Inclúranse actividades de recuperación para aqueles alumnos que ao final da secuencia non acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, propóranse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Como complemento da programación do módulo de EIE, 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 Responsabilidade Social Corporativa das empresas nas súas múltiples dimensións.
- A ética profesional do emprendedor que se reflicte na utilidade social da súa empresa e non no rápido beneficio.
- A economía de mercado como baluarte das sociedades abertas nas que a liberdade e a igualdade (de oportunidades, ante a lei,...) son os valores esenciais.

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 ao longo do curso poderíamos citar:

- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Simulacións ou realizacións de role-playing, como por exemplo presentar un proxecto de empresa ante posibles financiadores.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados co emprendemento, as ideas de negocio,...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES incluíríamos:

-As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos unha visita a un viveiro de empresas, entre outras posibilidades.

-Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa como por exemplo : Xulgados do Social, Edificio dos Sindicatos, Escola Galega de Prevención de Riscos Laborais, á Inspección de Traballo,...

-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

O libro de texto será "Empresa Iniciativa Emprendedora" da editorial TulibrodeFP

10.2) Comunicación da programación ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a segunda quincena de setembro do curso escolar dos seguintes aspectos da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor polas vías oficiais establecidas pola dirección do centro (aula virtual).

Esta comunicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

10.3) COVID-19

No suposto dun confinamento temporal ou permanente por covid-19 (individual ou colectivo) que impida a realización presencial das probas de avaliación haberá unha serie de tarefas (realización de traballos de esquematización e resolución de casos prácticos) cuxa entrega será obrigatoria para superar o módulo. As tarefas serán propostas e entregadas a través da aula virtual do centro.