



## Formación profesional

# Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

### Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015232	IES Lagoa de Antela (Xinzo de Limia - Ourense)	2019-2020

### Ciclo formativo

Código	Nome
CBHOT01	Cociña e restauración

### Módulo profesional

Código	Nome
MP3005	Atención á clientela

### Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	1º A

### Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Sergio Cabalo Santiago

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



## 1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

### 1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
3	Información ao cliente			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.1 - Fíxose entrega á clientela dos artigos procesados e informouse dos servizos realizados nos artigos</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.2 - Transmitíronse á clientela, de maneira oportuna, as operacións que cumpra levar a cabo nos artigos entregados e os tempos previstos para iso</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.3 - Identificáronse os documentos de entrega asociados ao servizo ou produto</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.4 - Recolleuse a conformidade da clientela co acabado obtido e, en caso contrario, tomouse nota adecuadamente das súas obxeccións</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.5 - Valorouse a pulcritude e a corrección, tanto no vestir como na imaxe corporal, elementos clave na atención á clientela</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.6 - Mantívose sempre o respecto cara á clientela</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.7 - Intentouse a fidelización da clientela co bo resultado do traballo</li> </ul>	non	Non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3 Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.8 - Definiuse o período de garantía e as obrigas legais aparelladas</li> </ul>	non	non	



Nº	Unidade didáctica			
7	O servizo en cociña			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.1 Ofrecéronse alternativas á clientela ante reclamacións doadamente corrixibles, expondo claramente os tempos e as condicións das operacións que cumpra realizar, así como o nivel de probabilidade de modificación esperable</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación en relación coas reclamacións</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.3 Subministróuselle á clientela a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita, de ser o caso</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.4 Recolléronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.5 Cubriuse unha folla de reclamación</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 5 Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 5.6 Compartiuse información co equipo de traballo</li> </ul>	non	non	

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



Para permitir unha avaliación obxectiva, simultaneamente coa identificación dos obxectivos que se pretenden alcanzar, deseñáronse uns criterios de cualificación. Estes veñen a ser indicadores básicos que permiten medir ou avaliar como se van cumprindo os obxectivos ou como efectivamente se cumpriron ou non.

A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:

- Nota media das cualificacións da 1ª e 2ª avaliación (50% cada unha)
- Valoración positiva de ate un 20% da nota para o alumnado que complete as tarefas do 3º trimestre de xeito telemático e online con éxito.

Os criterios de avaliación están relacionados cos obxectivos didácticos e, ao mesmo tempo, cunha ou varias unidades de traballo. Supoñen un elemento fundamental para que o profesor poida medir o grado de consecución dos obxectivos e revisar as decisións adoptadas a todos os niveis.

Para medir a consecución das capacidades terminais, teranse en conta os seguintes criterios mínimos de avaliación:

- Comunica ao posible cliente as diferentes posibilidades do servizo.
- Informa ao probable cliente do servizo realizado.
- Coñece o protocolo de actuación ante reclamacións de posibles clientes.



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

Critérios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº	Unidade didáctica			
1	Atención ao cliente			
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.1 - Analízase o comportamento da clientela posible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2 - Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.4 - Favorecese a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 - Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 - Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7 - Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.9 - Transmítese información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
2	Elaboracións culinarias sinxelas			
<b>1ª aval.</b>	<b>2ª aval.</b>	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.1 - Analízase o comportamento da clientela posible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2 - Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.4 - Favorecese a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 - Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 - Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7 - Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustificaas desde o punto de vista técnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.9 - Transmítese información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



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

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

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acabar os RA do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación.
2. Presentación dun traballo.

Todo o alumnado de 1º de FPB conta con medios para estar conectado no seguimento do 3º trimestre. Polo tanto a metodoloxía céntrase nos medios online manexados:

- Explicacións e resolución de dúbidas a través de aplicacións de mensaxeira instantánea (neste caso EDMODO).
- Entrega de actividades mediante a propia aplicación (EDMODO) ou correo electrónico do docente.
- Apuntamentos dispoñibles tanto en EDMODO como na Aula Virtual.
- Clase online a través de WebEx Cisco System para aclarar dúbidas ou problemas.
- Tarefas de reforzo e recuperación enviadas online durante a corentena

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

Non se da o caso



## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes que impidan conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de enseñanza- aprendizaxe, facilitarán conceptos de apoio e soporte. Ao mesmo tempo, prestarase especial atención á realización de traballos cos que se reforce a adquisición dos contidos mínimos.

Aos alumnos que presenten este tipo de necesidades, daráselles a oportunidade de realizar actividades extra que lles permitan compensar as carencias detectadas.





## Formación profesional

# Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

### Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015232	IES Lagoa de Antela (Xinzo de Limia - Ourense)	2019-2020

### Ciclo formativo

Código	Nome
CBHOT01	Cociña e restauración

### Módulo profesional

Código	Nome
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria

### Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	1º A

### Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Sergio Cabalo Santiago

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



## 1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

### 1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
6	Acabados e presentación de elaboracións			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.3 Relacionáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2 Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



Nº	Unidade didáctica			
7	O servizo en cociña			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.1 - Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.2 - Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.3 - Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.1 - Identificáronse os tipos de servizo e as súas características</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.2 - Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.4 - Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.5 - Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	non	non	



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.6 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.7 - Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas</li> </ul>	non	non	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.8 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral</li> </ul>	non	non	

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

Para permitir unha avaliación obxectiva, simultaneamente coa identificación dos obxectivos que se pretenden alcanzar, deseñáronse uns criterios de cualificación. Estes veñen a ser indicadores básicos que permiten medir ou avaliar como se van cumprindo os obxectivos ou como efectivamente se cumpriron ou non.

A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:

- Nota media das cualificacións da 1ª e 2ª avaliación (50% cada unha)
- Valoración positiva de ate un 20% da nota para o alumnado que complete as tarefas do 3º trimestre de xeito telemático e online con éxito.

Os criterios de avaliación están relacionados cos obxectivos didácticos e, ao mesmo tempo, cunha ou varias unidades de traballo. Supoñen un elemento fundamental para que o profesor poida medir o grado de consecución dos obxectivos e revisar as decisións adoptadas a todos os niveis.

Para medir a consecución das capacidades terminais, teranse en conta os seguintes criterios mínimos de avaliación:

- Executa técnicas elementais de cocción.
- Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- Prepara elaboracións culinarias sinxelas.
- Elabora guarnicións e elementos de decoración básicos.
- Realiza acabados e presentacións sinxelas.
- Asiste os procesos de elaboración culinaria complexos e os servizos en cociña.



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

Critérios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº		Unidade didáctica		
1		Técnicas Culinarias		
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.1 - Interpreouse a terminoloxía profesional relacionada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2 - Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.3 - Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.4 - Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 - Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 - Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.9 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
3	Elaboracións culinarias sinxelas			
<b>1ª aval.</b>	<b>2ª aval.</b>	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.2 - Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.3 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.4 - Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.5 - Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.6 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.8 - Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



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

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

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acabar os RA do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicando as normas hixiénico sanitarias e técnicas afeitada.
2. Presentación dun traballo.

Todo o alumnado de 1º de FPB conta con medios para estar conectado no seguimento do 3º trimestre. Polo tanto a metodoloxía céntrase nos medios online manexados:

- Explicacións e resolución de dúbidas a través de aplicacións de mensaxeira instantánea (neste caso EDMODO).
- Entrega de actividades mediante a propia aplicación (EDMODO) ou correo electrónico do docente.
- Apuntamentos dispoñibles tanto en EDMODO como na Aula Virtual.
- Clase online a través de WebEx Cisco System para aclarar dúbidas ou problemas.
- Tarefas de reforzo e recuperación enviadas online durante a corentena

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

Non se da o caso



## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes que impidan conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de enseñanza- aprendizaxe, facilitarán conceptos de apoio e soporte. Ao mesmo tempo, prestarase especial atención á realización de traballos cos que se reforce a adquisición dos contidos mínimos.

Aos alumnos que presenten este tipo de necesidades, daráselles a oportunidade de realizar actividades extra que lles permitan compensar as carencias detectadas.





## Formación profesional

# Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

### Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015232	IES Lagoa de Antela (Xinzo de Limia - Ourense)	2019-2020

### Ciclo formativo

Código	Nome
CBHOT01	Cociña e restauración

### Módulo profesional

Código	Nome
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración

### Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	1º A

### Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Sergio Cabalo Santiago

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



## 1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

### 1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
7	As Aves			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas</li> </ul>	si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2 Relaciónáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios</li> </ul>	si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas</li> </ul>	Si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	■
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si		■



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.3 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪



▪ RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	▪ CA 3.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración	Si	non	▪
▪ RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	▪ CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña	Si	non	▪
▪ RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	▪ CA 3.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración	Si	non	▪
▪ RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	▪ CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas	Si	non	▪
▪ RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	▪ CA 3.5 siRealizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental	si	non	▪
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
8	As Carnes			
<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
▪ RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	▪ CA 1.1 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas	si	non	▪
▪ RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	▪ CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios	si	non	▪
▪ RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	▪ CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos	Si	non	▪
▪ RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	▪ CA 1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas	Si	non	▪



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si		▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.3 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.2 Caracterízanse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.5 siRealizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental</li> </ul>	si	non	▪
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
9	Peixes e mariscos			
<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas</li> </ul>	si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios</li> </ul>	si	non	▪



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.4 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si		▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 1 Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.3 Cúmprense as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas</li> </ul>	Si	non	▪



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas</li> </ul>	Si	non	▪
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA 3.5 siRealizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental</li> </ul>	si	non	▪





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

Para permitir unha avaliación obxectiva, simultaneamente coa identificación dos obxectivos que se pretenden alcanzar, deseñáronse uns criterios de cualificación. Estes veñen a ser indicadores básicos que permiten medir ou avaliar como se van cumprindo os obxectivos ou como efectivamente se cumpriron ou non.

A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:

- Nota media das cualificacións da 1ª e 2ª avaliación (50% cada unha)
- Valoración positiva de ate un 20% da nota para o alumnado que complete as tarefas do 3º trimestre de xeito telemático e online con éxito.

Os criterios de avaliación están relacionados cos obxectivos didácticos e, ao mesmo tempo, cunha ou varias unidades de traballo. Supoñen un elemento fundamental para que o profesor poida medir o grado de consecución dos obxectivos e revisar as decisións adoptadas a todos os niveis.

Para medir a consecución das capacidades terminais, teranse en conta os seguintes criterios mínimos de avaliación:

- Acopia e distribúe materias primas.
- Prepara maquinaria, batería, útiles e ferramentas relacionadas coa produción culinaria.
- Realiza operacións previas de manipulación, identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais.
- Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación.
- Rexenera materias primas.

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

Criterios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Non se da o caso

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

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

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acabar os RA do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicando as normas hixiénico sanitarias e técnicas afeitada.
2. Presentación dun traballo.

Todo o alumnado de 1º de FPB conta con medios para estar conectado no seguimento do 3º trimestre. Polo tanto a metodoloxía céntrase nos medios online manexados:

- Explicacións e resolución de dúbidas a través de aplicacións de mensaxeira instantánea (neste caso EDMODO).
- Entrega de actividades mediante a propia aplicación (EDMODO) ou correo electrónico do docente.
- Apuntamentos dispoñibles tanto en EDMODO como na Aula Virtual.
- Clase online a través de WebEx Cisco System para aclarar dúbidas ou problemas.
- Tarefas de reforzo e recuperación enviadas online durante a corentena



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

Non se da o caso

### 8. Medidas de atención á diversidade

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes que impidan conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de enseñanza- aprendizaxe, facilitarán conceptos de apoio e soporte. Ao mesmo tempo, prestarase especial atención á realización de traballos cos que se reforce a adquisición dos contidos mínimos.

Aos alumnos que presenten este tipo de necesidades, daráselles a oportunidade de realizar actividades extra que lles permitan compensar as carencias detectadas.



## Formación profesional

# Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

### Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015232	IES Lagoa de Antela (Xinzo de Limia - Ourense)	2019-2020

### Ciclo formativo

Código	Nome
CBHOT01	Cociña e restauración

### Módulo profesional

Código	Nome
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación

### Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Réxime xeral-ordinario	Presencial	1º A

### Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Sergio Cabalo Santiago

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.



## 1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

### 1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica				
5	Recepción de materias primas				
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>	

Nº	Unidade didáctica				
6	Economato e adega				
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-4 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-5 Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 7 Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA7-8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza</li> </ul>	si	si	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>

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



Para permitir unha avaliación obxectiva, simultaneamente coa identificación dos obxectivos que se pretenden alcanzar, deseñáronse uns criterios de cualificación. Estes veñen a ser indicadores básicos que permiten medir ou avaliar como se van cumprindo os obxectivos ou como efectivamente se cumpriron ou non.

A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:

- Nota media das cualificacións da 1ª e 2ª avaliación (50% cada unha)
- Valoración positiva de ate un 20% da nota para o alumnado que complete as tarefas do 3º trimestre de xeito telemático e online con éxito.

Os criterios de avaliación están relacionados cos obxectivos didácticos e, ao mesmo tempo, cunha ou varias unidades de traballo. Supoñen un elemento fundamental para que o profesor poida medir o grado de consecución dos obxectivos e revisar as decisións adoptadas a todos os niveis.

Para medir a consecución das capacidades terminais, teranse en conta os seguintes criterios mínimos de avaliación:

- Limpa e desinfecta os útiles, equipos e instalacións.
- Mantén boas prácticas hixiénicas.
- Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos.
- Recolle os residuos de forma selectiva.
- Envasa e conserva xéneros crudos, semielaborados e elaborados.
- Recepciona materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento.



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

Critérios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº		Unidade didáctica		
2		Boas prácticas hixiénicas		
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.4 Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>





1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 2 Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiánicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.1 - Recoñécóronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.2 - Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
1		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 3 Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
3	Guía de boas prácticas medioambientais			
<b>1ª aval.</b>	<b>2ª aval.</b>	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA 4 Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li> <li>Proba tipo test</li> </ul>



	2	<ul style="list-style-type: none"><li>RA 5 Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>CA5.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li><li>Proba tipo test</li></ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"><li>RA 5 Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li><li>Proba tipo test</li></ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"><li>RA 5 Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tarefas de síntese e definición dos principais conceptos e procedementos tratados.</li><li>Proba tipo test</li></ul>



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

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

O plan de recuperación non implica a realización dunha proba senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acabar os RA do módulo.

O alumno será avaliado igualmente polo sistema de avaliación continua segundo as actividades e exercicios propostos.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación consistirán en:

1. Elaborar distintos produtos de cada unha das unidades didácticas da programación, seleccionando materias primas, utillaxe e maquinaria, así como aplicando as normas hixiénico sanitarias e técnicas afeitada.
2. Presentación dun traballo.

Todo o alumnado de 1º de FPB conta con medios para estar conectado no seguimento do 3º trimestre. Polo tanto a metodoloxía céntrase nos medios online manexados:

- Explicacións e resolución de dúbidas a través de aplicacións de mensaxeira instantánea (neste caso EDMODO).
- Entrega de actividades mediante a propia aplicación (EDMODO) ou correo electrónico do docente.
- Apuntamentos dispoñibles tanto en EDMODO como na Aula Virtual.
- Clase online a través de WebEx Cisco System para aclarar dúbidas ou problemas.
- Tarefas de reforzo e recuperación enviadas online durante a corentena

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

Non se da o caso

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes que impidan conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza- aprendizaxe, facilitarán conceptos de apoio e soporte. Ao mesmo tempo, prestarase especial atención á realización de traballos cos que se refórce a adquisición dos contidos mínimos.

Aos alumnos que presenten este tipo de necesidades, daráselles a oportunidade de realizar actividades extra que lles permitan compensar as carencias detectadas.

Alumno	Desarrollo	Supuesto práctico	Puntos a analizar	Conclusiones	Documentación y recursos
PATRICIA	Describe que es un restaurante	Diseña un restaurante de cocina tradicional	Espacio físico de cocina y sala		TIC VIDEOS PRESENTACIONES INTERNET LIBROS CONSULTAS APUNTES CLASES LEGISLACION OTROS
ANTONIO	Describe un bar	Diseña un bar de tapas	Oferta de carta y vinos		
MARÍA	Describe una actividad de catering	Diseña un servicio de catering para 30 pax	Tratamiento de residuos Igual de genero		
LATIFA	Describe una actividad de catering	Diseña un servicio de vino español para 30 pax	Riesgos laborales Integración		
ALEJANDRA	Describe una cafetería	Diseña una cafetería especializada en cafés	Productos km0 Potenciación de la economía rural		
XOSÉ	Describe qué es un restaurante de cocina tradicional	Diseña un restaurante de cocina tradicional gallego especializado en banquetes			
MARTÍN	Describe una actividad de catering	Diseña un servicio de vino español para 30 pax			
ÁNGEL	Describe qué es un restaurante de cocina tradicional	Diseña un restaurante de cocina tradicional			
BRAIS	Describe qué es un restaurante de cocina tradicional	Diseña un restaurante de cocina tradicional gallego especializado en banquetes			
WIDAF	Describe qué es un restaurante de cocina tradicional	Diseña un restaurante de un área de servicio en la salida de una autovía			

## Esquema del trabajo

### Portada

LA PRIMERA HOJA ES LA PORTADA.... DEBE

- ILUSTRACIÓN

- TÍTULO

- NOMBRE Y APELLIDOS ALUMNO

- MÓDULO Y CICLO

- NOMBRE APELLIDOS PROFESOR-CENTRO

## Índice

Lista APARTADOS DE QUE CONSTA EL TRABAJO ...con una breve descripción de contenido y número de página

## Justificación de motivos

**Resolución do 23 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se adoptan medidas excepcionais no desenvolvemento das ensinanzas**

**.....Modelo B. Destinado principalmente a alumnado de ciclos de FP básica ou programas formativos**

Poderanse incluír soamente algúns dos apartados ou subapartados.

1. Descrición das características dos sectores produtivos integrados no perfil profesional do ciclo ou programa.  
Poderá incluír:
  - a. Características específicas dos sectores económicos vinculados en relación coa súa contorna económica.
  - b. Estrutura e dimensión das empresas ou actividades produtivas.
  - c. Ocupacións ou postos de traballo máis representativos.
  - d. Evolución na formación dos/das traballadores/as en relación aos cambios tecnolóxicos e de planificación no sector. e. Influencia da tecnoloxía dixital nas empresas.
  - f. Determinación dos puntos fortes e débiles do sector ou dos sectores produtivos.
  
2. Desenvolvemento de supostos prácticos relacionados cos resultados de aprendizaxe e cos criterios de avaliación, relativos ás actividades que o alumnado debe realizar en situacións reais nos centros de traballo.
  
2. Conclusións e reflexión final.
3. Orientacións pedagóxicas para as actividades asociadas á contorna laboral Atendendo ás circunstancias, ás características e ás capacidades do alumnado, e ás particularidades do ciclo ou programa formativo, fomentárase e valorárase o seguinte:
  1. Creatividade, autonomía e iniciativa persoal, espírito crítico e capacidade de innovación nos procesos realizados.
  2. Inclusión de elementos transversais do currículo dos ciclos ou dos programas formativos:
    - a. Respecto polo ambiente.
    - b. Igualdade efectiva entre homes e mulleres.
    - c. Prevención de riscos profesionais. d. Non discriminación por ningunha condición ou circunstancia persoal nin social, nomeadamente en relación cos dereitos das persoas con discapacidade, etc.
  3. Tratamento de:
    - a. Responsabilidade social e a súa conciliación cos obxectivos do desenvolvemento sustentable.
    - b. Economía circular.
    - c. Economía social. d. Desenvolvemento de aspectos que incidan na mellora das desigualdades demográficas existentes en Galicia ou que impulsen a Galicia rural.
4. Uso das TIC.
5. Utilización de:
  - a. Documentación teórica auxiliar: bibliografía, planos, manuais de uso, guías, páxinas web de referencia, apuntamentos breves e lexislación.
  - b. Distintos soportes documentais: vídeos, presentacións, elementos multimedia, etc.A avaliación das actividades asociadas á contorna laboral poderase complementar cunha entrevista profesional estruturada.



## Apartado 1 DESCRIPCIÓN DE .....

Este apartado tiene como objetivo que los alumnos analicen el sistema productivo, empresarial que conforma el conjunto de empresas que ofrecen servicios de cocina y restauración.....

Para no complicar mucho la cosa...hacemos un repaso mental de los locales de Xinzo y a partir de ahí vamos señalando características generales...y describiéndolas....algunas de ellas las indico...yo y otras las iréis adivinando...e intuyendo después de lo trabajado en clases...p.e...cerveza café, maquinaria cocina....espacio **7 FOLIOS**

bar...restauran...cada uno el tipo de establecimiento indicado....Establecimiento donde se sirven bebidas y comidas que suelen consumirse en el mostrador o barra. cantina, tab....restaurante... para ello hay que documentarse...ver apuntes de este año y del anterior..... para redactarlo bien:

personal...-Hostess o Recepcionista. ...

Maitre o administrador. ...

Chef. ...

Mesero. ...

Gourmet o gastrónomo. ...

Catador o Sommelier. ...

Ayudante de camarero.

Departamentos....y áreas



## CARACTERÍSTICAS.....

Qué tipo de local es

Qué oferta tiene

Departmentos

Qué clientes tiene

Qué potenciales clientes puede tener

A quién se dirige la oferta

Cuál es la oferta

## APARTADO 2

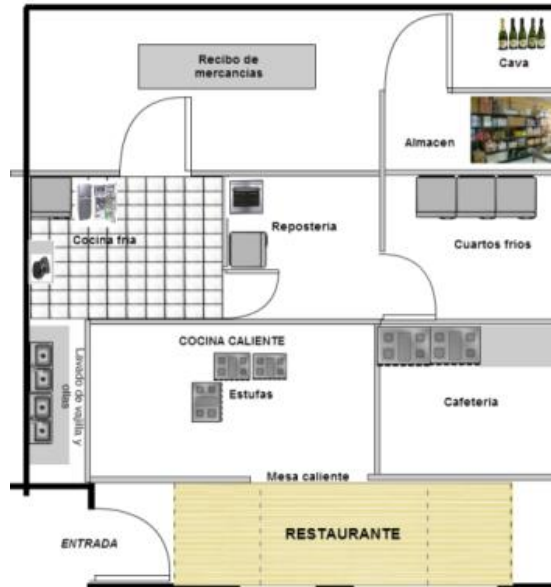
ESTE SERÍA EL SEGUNDO BLOQUE DEL TRABAJO...INVENTARSE UN ESTABLECIMIENTO COMO HICIMOS EN CLASE CON EL RESTAURANTE ANTELA...

### INDICACIONES:

- CADA ALUMNO TIENE UN RESTAURANTE O LOCAL ASIGNADO
- DEBE DE IR CUBRIENDO CADA APARTADO....
- ESPACIO **3 FOLIOS** POR APARTADO

INTRODUCCIÓN JUSTIFICAR EL ESTABLECIMIENTO QUE VAIS A  
CONCEBIR.....qué ...dónde...

DISEÑO SOBRE PLANO INTERIOR  
DISEÑO EXTERIOR  
DISEÑO DE CARACTERISTICAS ESTÉTICAS Y  
CONCEPTUALES



## CARACTERISTICAS MOBILIARIOS ... CUBERTIA VAJILLA..DECORACION...ILUMINACION ..INSTALACIONES...



## PLANTILLA PERSONAL

HACER UN PREVISIÓN DE PERSONAL QUE SE PRECISA PARA REALIZAR EL TRABAJO DIARIO O EXTRA SOBREVENIDO...

TOTAL TRABAJADORES	
DETALLE	CANTIDAD
Gerente general	1
Gerente A&B	1
Contralor	1
Chef	1
Capitán de Servicio	1
Segundo cocinero	1
Barman	1
Meseros	6
Auxiliar contable	1
Cajero	1
Auxiliar de cocina	2
Steward/Auxiliar aseo	2

## OFERTA.....

Definir y describir la oferta del local...bar de tapas...restaurante...en base a ello hacer una oferta coherente y ajustada 7 folios de extensión

<b>TINTOS</b>				<b>BLANCOS</b>	
<b>Matarromera</b> (CRIANZA)..... 25	D.O. Ribera del Duero	<b>Juan Gil Etiqueta amarilla</b> (4 MESES)..... 12,50	D.O. Jumilla	<b>Pazo de Seoane</b> ..... 12,90	D.O. Rias Baixas
Temprenillo		Monastrell		Albariño, Loureiro	
<b>Pago de los Capellanes</b> (ROBLE)..... 16,90	D.O. Ribera del Duero	<b>Juan Gil Etiqueta plata</b> (CRIANZA)..... 16,90	D.O. Jumilla	<b>Lolo</b> ..... 12,90	D.O. Rias Baixas
Temprenillo		Monastrell		Albariño	
<b>Semele</b> (CRIANZA)..... 15,90	D.O. Ribera del Duero	<b>Finca Sellés</b> (3 MESES)..... 12,40	D.O. Alicante	<b>Marieta</b> ..... 12,90	D.O. Rias Baixas
Tinto fino y Merlot		Monastrell		Albariño	
<b>La Planta</b> (ROBLE)..... 14,90	D.O. Ribera del Duero	<b>Tarima</b> (ROBLE)..... 11,90	D.O. Alicante	<b>Palomo Cojo</b> ..... 12,90	D.O. Rueda
Temprenillo		Monastrell		Verdejo	
<b>Finca Resalso</b> (ROBLE)..... 14,90	D.O. Ribera del Duero	<b>Fruto Noble</b> (ROBLE)..... 11,50	D.O. Alicante	<b>Mellor</b> ..... 11,90	D.O. Rueda
Temprenillo		Monastrell y Syrah		Verdejo	
<b>Protos</b> (ROBLE)..... 14,90	D.O. Ribera del Duero			<b>Cantaranas</b> ..... 9,90	D.O. Rueda
Temprenillo				Verdejo	
<b>Mellor Matarromera</b> (ROBLE)..... 13,30	D.O. Ribera del Duero			<b>Marina Alta</b> ..... 12,50	D.O. Alicante
Temprenillo				Moscatel de Alejandría	
<b>Muga</b> (CRIANZA)..... 21,90	D.O. Rioja			<b>Fruto Noble</b> ..... 12,20	D.O. Alicante
Temprenillo y Garnacha				Sauvignon Blanc	
<b>Appliqueta</b> (CRIANZA)..... 14,90	D.O. Rioja				
Temprenillo, Graciano y Mazuelo					
<b>Ramón Bilbao</b> (CRIANZA)..... 14,90	D.O. Rioja				
Temprenillo					
<b>Cune</b> (CRIANZA)..... 12,90	D.O. Rioja				
Temprenillo, Garnacha fina y Mazuelo					
<b>Cerro Alón</b> (CRIANZA)..... 12,90	D.O. Rioja				
Temprenillo, Garnacha fina, Mazuelo y Graciano					

<b>CAVAS Y ESPUMOSOS</b>		<b>ROSADOS</b>	
<b>Juve &amp; Camps</b> RESERVA DE LA FAMILIA..... 22,90	Cava	<b>Morador</b> ..... 9,90	D.O. Navarra
Macabeo, Xarel·lo y Parellada		Garnacha	
<b>Juve &amp; Camps</b> Cava para Brut RESERVA..... 14,90	Cava	<b>Lambrusco</b> ..... 8,90	Italia
Macabeo, Xarel·lo y Parellada		Lambrusco	
<b>Dúo de Castellblanc</b> ..... 9,90	Cava		
Macabeo, Xarel·lo y Parellada			
<b>Grandin</b> ESPUMOSO..... 20	Francia		

Oferta de carta

Elaborar una carta de comidas

Español

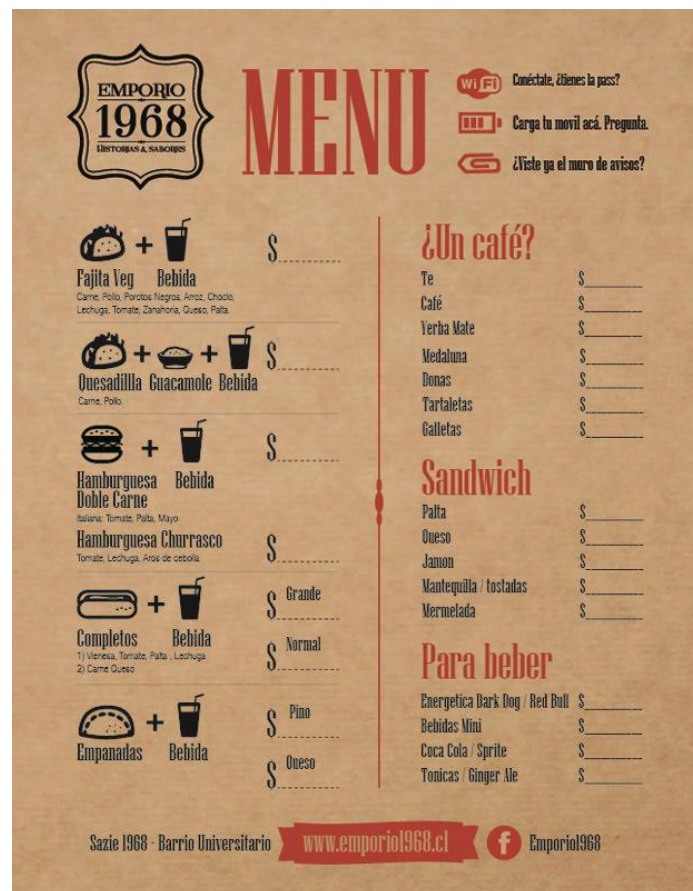
<b>Entrantes</b>		<b>Pescados y Mariscos</b>	
1 Pan aceducho y alioli . . . . .	1.80€	42 Lubina a la sal . . . . .	22,50€
2 Pan de ajo con queso . . . . .	3,50€	43 Lubina a la plancha . . . . .	13,50€
3 Verdorrevés Omelette Cerezo (disponible 50€)	7,50€	44 Lubina "Las Ollas" . . . . .	37,50€
4 Pimientos de padión . . . . .	6,50€	45 Lenguado a la plancha . . . . .	20,50€
5 Omelette con bacalao . . . . .	7,50€	46 Lenguado marinado . . . . .	14,50€
6 Champiñones al ajillo . . . . .	6,50€	47 Salmón a la plancha . . . . .	12,50€
7 Croquetas caseras de pollo y jamón serrano 7,50€	7,50€	48 Salmón a la marinada . . . . .	14,50€
8 Calamares fritos . . . . .	12,50€	49 Calamar a la plancha . . . . .	14,50€
9 Boqueños fritos . . . . .	8,50€	50 Gambas a la plancha . . . . .	21,00€
10 Boqueños en vinagre . . . . .	9,50€	51 Brócoli de Gamba "Las Ollas" . . . . .	26,50€
11 Majolicas a la maizena . . . . .	9,50€	52 Parrillada de Pescado y Marisco . . . . .	22,50€
12 Majolicas al vino blanco . . . . .	9,50€		
13 Almejas a la plancha . . . . .	11,50€		
14 Almejas a la marinera . . . . .	12,50€		
15 Calamares a la romana . . . . .	11,50€		
16 Calamares a la andaluza . . . . .	11,50€		
17 Gamba al ajillo . . . . .	12,50€		
18 Frito de marisco . . . . .	10,50€		
19 Espárragos calientes a la parmesana . . . . .	8,50€		
20 Tostado de salmón ahumado . . . . .	8,50€		
<b>Entrantes Fríos</b>		<b>Carnes</b>	
21 Ensalada mixta . . . . .	6,50€	53 Sólomillo de ternera a la plancha . . . . .	19,50€
22 Ensalada de tomate cebolla y alioli . . . . .	6,50€	54 Sólomillo de ternera a la molinera . . . . .	21,50€
23 Ensalada "Las Ollas" . . . . .	9,50€	55 Sólomillo de ternera con salsa carbonara 21,50€	21,50€
24 Aguacate con salmón ahumado . . . . .	10,50€	56 Bisteque de ternera a la plancha . . . . .	19,50€
25 Cocido de gambas . . . . .	10,50€	57 Bisteque de ternera con salsa pimentada . . . . .	12,50€
26 Aguacate con gambas . . . . .	11,50€	58 Chuletón de cordero a la plancha . . . . .	15,50€
27 Melón con jamón . . . . .	8,50€	59 Escalope de ternera . . . . .	11,50€
28 Carpaccio de ternera . . . . .	12,50€	60 Pechuga de pollo a la plancha . . . . .	9,50€
29 Ensalada Caprese . . . . .	9,50€	61 Pechuga de pollo con salsa Carbonara 11,50€	11,50€
<b>Pastas, sopas y arroces</b>		62 Pechuga de pollo con salsa pimentada . . . . .	11,50€
30 Spaghetti con ajo . . . . .	7,50€	63 Sólomillo de cerdo a la plancha . . . . .	13,50€
31 Spaghetti con ajo y gambas . . . . .	10,50€	64 Sólomillo de cerdo a la pimentada . . . . .	19,50€
32 Spaghetti boloñesa . . . . .	7,50€	65 Paletilla de cordero lechal en su jugo . . . . .	19,50€
33 Spaghetti con verduras y salsa de tomate . . . . .	8,50€		
34 Spaghetti carbonara . . . . .	7,50€		
35 Spaghetti fritti 5 minutos para rellenar arroz 10,50€	10,50€		
36 Carbonara con carne de ternera y anchoas . . . . .	9,50€		
37 Sopa de Pollo . . . . .	5,50€		
38 Sopa de Pescado . . . . .	8,50€		
39 Sopa de Tomate . . . . .	8,50€		
40 Pasta Mixto (2 personas) . . . . .	13,50€		
41 Pasta de pescado y marisco (2 personas) . . . . .	14,50€		

\*Precio por persona, mínimo dos personas

IVA incluido

Elaborar un menú del día



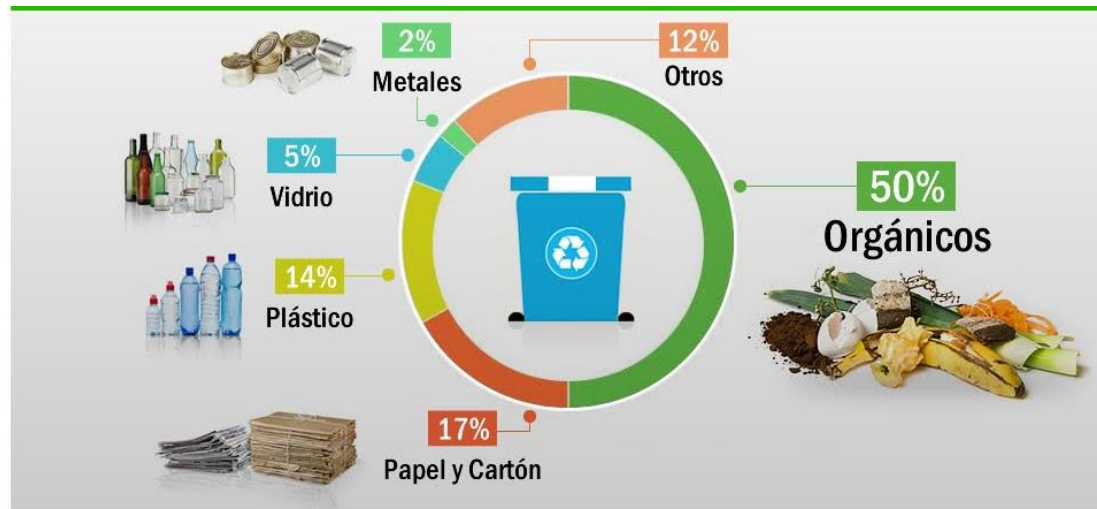


Elaborar una carta de postres  
 Café-....



combinados...según la oferta del local  
 y vinos

### Tratamiento de residuos



## Igualdad de género Riesgos laborales

DIFERENCIAS	
PLAN DE IGUALDAD	VS PLAN DE RIESGOS LABORALES
<b>01</b> Objetivo: Evitar la discriminación y que existan las mismas oportunidades para todos/as.	<b>01</b> Objetivo: Evitar / evaluar riesgos para la salud del personal.
<b>02</b> Contenido: Un diagnóstico obligatorio y propuestas de actuación y desarrollo (Plan).	<b>02</b> Contenido: Valoración de puestos y lugar de trabajo. Establecer la política de prevención de la organización.
<b>03</b> Diagnóstico: Se entrevista a todo el personal, se recopilan datos (salariales, contratación, promociones...)	<b>03</b> Diagnóstico: Normalmente se evalúa el puesto, función, herramientas y lugar de trabajo.
<b>04</b> Diagnóstico: Único, cada empresa es diferente.	<b>04</b> Diagnóstico: Sectorial, no hay muchas diferencias entre empresas del mismo sector.
<b>05</b> Plan: Limitado en el tiempo, medidas positivas, mejora ambiente laboral.	<b>05</b> Plan: Correctivo, no se modifica mientras no cambie la empresa, evita accidentes.

## Sistema APPCC

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE COMIDAS

DESCRIPCIÓN Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS

COCINA ...

DESCRIPCIÓN DE CADA ETAPA DEL PROCESO PRODUCTIVO:

COMIDAS

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: CONSERVACIÓN

ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

ELABORACIÓN EN FRÍO

ELABORACIÓN EN CALIENTE

ENFRIAMIENTO

MANTENIMIENTO EN FRÍO 4.3.8.- MANTENIMIENTO EN CALIENTE

REGENERACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

RETIRADA DE RESIDUOS  
DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS  
CUADRO DE CONTROL DEL PROCESO PRODUCTIVO

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

PRODUCTOS UTILIZADOS Y ALMACENAMIENTO

PROTOCOLO CONTROL DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y  
DESINFECCIÓN

MANUAL DE HIGIENE Y HÁBITOS DE TRABAJO DEL PERSONAL

DESCRIBIR LA TRAZABILIDAD DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA

DOCUMENTOS DE REGISTROS DE LOS MOVIMIENTOS Y  
DOCUMENTALES

**Integración**

**Productos km0**

**Potenciación de la economía rural**

**DOCUMENTOS**

Describir los diferentes documentos manejados en clase...albarán...hoja de  
pedido..factura...etc...hacer una plantilla de ellos

[Nombre de la empresa]			<b>FACTURA</b>										
[Dirección] [Ciudad, CP] Teléfono: (000) 000-0000			<table border="1"><tr><td>FACTURA #</td><td>FECHA</td></tr><tr><td>2034</td><td>01/03/2016</td></tr><tr><td>ID DEL CLIENTE</td><td>TERMINO</td></tr><tr><td>564</td><td>Mto 30 Dbs</td></tr></table>			FACTURA #	FECHA	2034	01/03/2016	ID DEL CLIENTE	TERMINO	564	Mto 30 Dbs
FACTURA #	FECHA												
2034	01/03/2016												
ID DEL CLIENTE	TERMINO												
564	Mto 30 Dbs												
FACTURADA [Nombre] [Nombre de la empresa] [Dirección] [Ciudad, CP] [Teléfono] [Email]			ENVIADA [Nombre] [Nombre de la empresa] [Dirección] [Ciudad, CP] [Teléfono]										
DESCRIPCIÓN	CANT.	PRECIO UNITARIO	TOTAL										
Diseño de logo	1	99.00	99.00										
Diseño de sitio web	2	299.00	598.00										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
			-										
,Gracias por su compra!		TOTAL	697.00										
Si usted tiene alguna pregunta acerca de esta factura, por favor, póngase en contacto con [Nombre, Teléfono, email@email.com]													
<small>Factura.com 2014 © 2016</small>													

<b>COMANDA</b>				FECHA	
				HORA	MIN
MESA	MISERO	PERSONAS	CUARTO	CHEQUE No.	
RESTAURANT <input type="checkbox"/>			BAR <input type="checkbox"/>		
CANTIDAD	CONCEPTO	IMPORTE			
pcform CR 8062		TOTAL			

Escandallos costes recetas

**CASH**  
trainers

Receta		Ajoarriero		Raciones		Inicio	
Familia Receta		Entrantes		4		Recetas Materias Primas	
<b>Escandallo Materias Primas</b>							
Productos	Distribuidor	Unidad Medida	Coste Estándar	Coste Estándar Ajustado	Cantidad Consumo Medio	Coste Consumo	
1 Bacalao salado	Pescadería SL	Kg	15,00		0,5000	7,500	
2 Patatas	Frutas y Verduras SL	Kg	12,00		0,5000	6,000	
3 Pan rallado	Panadería SL	Kg	1,00		0,0010	0,001	
4 Huevos	Distribuidor Hostelería	Unidad	0,20		4,0000	0,800	
5 Ajos	Distribuidor Hostelería	Kg	3,00		0,0030	0,009	
6 Aceite Oliva	Distribuidor Hostelería	Litro	3,00		0,3500	1,050	
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							

**CONCLUSIONES**  
**DOCUMENTOS CONSULTADOS**  
**RECURSOS EMPLEADOS**



## Formación profesional

# Adaptación na programación para a finalización do curso 2019-2020

### Centro educativo

Código	Centro	Curso académico
32015232	Lagoa de Antela	2019-2020

### Ciclo formativo

Código	Nome
CBHOT01	Cociña e restauración

### Módulo profesional

Código	Nome
MP3009	Ciencias aplicadas I

### Alumnado

Réxime	Modalidade	Grupo
Ordinario- Xeral	Presencial	A

### Docente (se procede, indicar o nome e os apelidos)

Nome e apelidos
Noa Casas González

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso 2019-2020, nos centros da Comunidade Autónoma de Galicia.





## 1. Criterios de avaliación do terceiro trimestre afectados (por cada unidade didáctica)

### 1.1 Identificación da unidade didáctica

Nº	Unidade didáctica			
1	Operacións con números			
Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Imprescindible (si, non)	Desenvolverase neste curso (si, non)	Instrumento de avaliación
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.1. Identificáronse os tipos de números e utilizáronse para interpretar adecuadamente a información cuantitativa.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.2. Realizáronse cálculos con eficacia mediante cálculo mental ou mediante algoritmos de lapis e calculadora (física ou informática).</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.3. Utilizáronse as TIC como medio de procura de información.</li> </ul>	Si	Si	Investigacións
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.4. Operouse con potencias de expoñente natural e enteiro aplicando as propiedades.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.5. Utilizouse a notación científica para representar números moi grandes ou moi pequenos e operar con eles.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.6. Representáronse os números reais sobre a recta numérica.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.7. Caracterizouse a proporción como expresión matemática.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CA1.8. Comparáronse magnitudes establecendo o seu tipo de proporcionalidade.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo



	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.9. Utilizouse a regra de tres para resolver problemas nos que interveñen magnitudes directamente e inversamente proporcionais.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.10. Aplicouse o xuro simple e composto en actividades cotiás.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo	
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>				
2	Recoñecemento do material de laboratorio				
	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2. Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1. Identificáronse as técnicas experimentais que se vaian realizar.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
		<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2. Manipuláronse adecuadamente os materiais instrumentais do laboratorio.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
		<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3. Tivéronse en conta as condicións de hixiene e seguridade para as técnicas experimentais que se vaian realizar.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>				
3	Materia e materiais				
	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3. Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en uni-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.1. Descríronse as propiedades da materia.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
		<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.2. Practicáronse os cambios de unidades de lonxitude, masa e capacidade.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo



dades de sistema métrico decimal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.3. Identificouse a equivalencia entre unidades de volume e capacidade.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.4. Efectuáronse medidas en situacións reais utilizando as unidades do sistema métrico decimal e utilizando a notación científica.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.5. Identificouse a denominación dos cambios de estado da materia.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.6. Identificáronse, con exemplos sinxelos, diferentes sistemas materiais homoxéneos e heteroxéneos.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.7. Identificáronse os estados de agregación nos que se presenta a materia e utilizáronse modelos cinéticos para explicar os cambios de estado.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.8. Identificáronse sistemas materiais en relación co seu estado na natureza.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.9. Recoñecéronse os estados de agregación dunha substancia dada a súa temperatura de fusión e de ebulición.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.10. Establecéronse diferenzas entre ebulición e evaporación utilizando exemplos sinxelos.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
4	Sistemas materiais			
<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>RA4. Utiliza o método máis adecuado para a separación de compoñentes de mesturas sinxelas en relación co proceso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA4.1. Identificouse e describiuse o que se considera substancia pura e mestura.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo



físico ou químico en que se basea.	▪ CA4.2. Establecéronse as diferenzas fundamentais entre mesturas e compostos.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	▪ CA4.3. Discrimináronse os procesos físicos e químicos.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	▪ CA4.4. Seleccionáronse, dunha listaxe de substancias, as mesturas, os compostos e os elementos químicos.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo
	▪ CA4.5. Aplicáronse de xeito práctico diferentes separacións de mesturas por métodos sinxelos.	Si	Non	Actividades de repaso e reforzo
	▪ CA4.6. Describíronse as características xerais básicas de materiais en relación coas profesións, utilizando as TIC.	Si	SI	Actividades de repaso e reforzo
<b>Nº</b>	<b>Unidade didáctica</b>			
5	A enerxía			
<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Imprescindible (si, non)</b>	<b>Desenvolverase neste curso (si, non)</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
▪ RA5. Recoñece como a enerxía está presente nos procesos naturais, describindo fenómenos simples da vida real.	▪ CA5.1. Identificáronse situacións da vida cotiá nas que se pon de manifesto a intervención da enerxía.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario
	▪ CA5.2. Recoñecéronse diversas fontes de enerxía.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario
	▪ CA5.3. Establecéronse grupos de fontes de enerxía renovable e non renovable.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario
	▪ CA5.4. A mosáronse as vantaxes e os inconvenientes (obten- ción, transporte e utilización) das fontes de enerxía renova- bles e non renovables, utilizando as TIC.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario
	▪ CA5.5. Aplicáronse cambios de unidades de enerxía.	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario



	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.6. Amosouse, en diferentes sistemas, a conservación da enerxía.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA5.7. Descríbóronse procesos relacionados co mantemento do organismo e da vida nos que se aprecia claramente o papel da enerxía.</li> </ul>	Si	Si	Actividades de repaso e reforzo Cuestionario

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

Os mínimos exigibles para alcanzar avaliación positiva son os establecidos dende a unidade 1 (operacións con números) ata a unidade 4 (Sistemas materiais) que corresponde cos criterios de avaliación CA1.1 ata o CA4.6.

A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:

- Nota media das cualificacións da 1ª e a 2ª avaliación (50% cada unha).
- Valoración positiva de ata un 20% da nota para o alumnado que realice as tarefa das terceira avaliación con éxito de xeito online e telemático.

En canto á proba extraordinaria de setembro, de non poder levarse a cabo de xeito presencial realizaríanse online (proporcionando os medio necesarios).



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

Critérios de avaliación imprescindibles (por cada unidade didáctica)

Nº		Unidade didáctica		
1		Operacións con números		
1ª aval.	2ª aval.	Resultado de aprendizaxe	Criterio de avaliación	Instrumento de avaliación
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.1. Identificáronse os tipos de números e utilizáronse para interpretar adecuadamente a información cuantitativa.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.2. Realizáronse cálculos con eficacia mediante cálculo mental ou mediante algoritmos de lapis e calculadora (física ou informática).</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.3. Utilizáronse as TIC como medio de procura de información.</li> </ul>	Investigacións
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.4. Operouse con potencias de expoñente natural e enteiro aplicando as propiedades.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.5. Utilizouse a notación científica para representar números moi grandes ou moi pequenos e operar con eles.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.6. Representáronse os números reais sobre a recta numérica.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.7. Caracterizouse a proporción como expresión matemática.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.8. Comparáronse magnitudes establecendo o seu tipo de proporcionalidade.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.



X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.9. Utilizouse a regra de tres para resolver problemas nos que interveñen magnitudes directamente e inversamente proporcionais.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA1.10. Aplícase o xuro simple e composto en actividades cotiás.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
<b>Nº</b> <b>Unidade didáctica</b>				
2 <b>Recoñecemento do material do laboratorio</b>				
<b>1ª aval.</b>	<b>2ª aval.</b>	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2. Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.1. Identificáronse as técnicas experimentais que se vaian realizar.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2. Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.2. Manipuláronse adecuadamente os materiais instrumentais do laboratorio.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA2. Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA2.3. Tivéronse en conta as condicións de hixiene e seguridade para as técnicas experimentais que se vaian realizar.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
<b>Nº</b> <b>Unidade didáctica</b>				
3 <b>Materia e materiais</b>				
<b>1ª aval.</b>	<b>2ª aval.</b>	<b>Resultado de aprendizaxe</b>	<b>Criterio de avaliación</b>	<b>Instrumento de avaliación</b>
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3. Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en unidades de sistema métrico decimal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.2. Practicáronse os cambios de unidades de lonxitude, masa e capacidade.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
X		<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3. Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en unidades de sistema métrico decimal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.3. Identificouse a equivalencia entre unidades de volume e capacidade</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.



X	<ul style="list-style-type: none"> <li>RA3. Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en unidades de sistema métrico decimal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CA3.4. Efectuáronse medidas en situacións reais utilizando as unidades do sistema métrico decimal e utilizando a notación científica.</li> </ul>	Actividades de recuperación e reforzo.
---	---	---	--

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

Durante a 3ª avaliación levaranse a cabo os seguintes procedementos para definir as actividades de recuperación.

- Distribución de actividades de recuperación e reforzo ó alumnado mediante a plataforma EDMODO ou por correo electrónico.
- Observación sistemática do seguimento que o alumnado fai do módulo.
- Correccións das tarefas entregadas polo alumnado.

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

Actualmente, non hai alumnos con perda de dereito á avaliación continua.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

En canto ás medidas de reforzo educativo, propoñeranse actividades de repaso, reforzo e recuperación para aqueles alumnos que non acaden os obxectivos. As actividades serán distribuídas mediante EDMODO ou por correo electrónico e terán que ser entregadas para a posterior corrección por parte do profesor.

Así mesmo, resolveranse dúbidas mediante o correo electrónico ou por a aplicación EDMODO.



# ADAPTACIÓN DA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA. CURSO 2019/2020

CENTRO: IES LAGOA DE ANTELA - 32015232  
CURSO: 1º FPB COCIÑA E RESTAURACIÓN  
MATERIA: COMUNICACIÓN E SOCIEDADE I  
DEPARTAMENTO: COCIÑA  
DATA: 12-05-2020

Instrucións do 27 de abril de 2020, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para o desenvolvemento do terceiro trimestre do curso académico 2019/20, nos centros docentes da Comunidade Autónoma de Galicia.

## **INDICE**

- 1. Resultados de aprendizaxe e competencias imprescindibles.**
- 2. Avaliación e cualificación.**
- 3. Metodoloxía e actividades do 3º trimestre (recuperación, reforzo, repaso, e no seu caso ampliación)**
- 4. Información e publicidade.**

## 1. Resultados de aprendizaxe e competencias imprescindibles

Criterio de avaliación	Resultado de aprendizaxe
<p><b>UD1. Comprensión e expresión oral en lingua galega e castelá</b></p> <p>CA1.1 Analizouse a estrutura de textos orais procedentes dos medios de comunicación de actualidade e identificáronse as súas características principais.</p> <p>CA1.2 Aplicáronse as habilidades básicas para realizar unha escoita activa, identificando o sentido global e os contidos específicos dunha mensaxe oral.</p>	<p>RA1 Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición e as normas lingüísticas básicas.</p>
<p><b>UD2: Comprensión e expresión escrita en lingua galega e castelá</b></p> <p>CA2.2 Utilizáronse diversas ferramentas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos</p> <p>CA2.4 Resumiuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, e revisáronse e reformuláronse as conclusións obtidas.</p> <p>CA2.6 Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro e preciso.</p> <p>CA2.7 Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título</p> <p>CA2.10 Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais e comprobouse a validez das inferencias realizadas.</p>	<p>RA2 Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo.</p>

**UD3: Literatura castelá dende a Idade Media ao século XIX**

CA3.4 - Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos

RA3. Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal.

**UD6: A paisaxe natural e as relacións establecidas coas sociedades prehistóricas e antigas**

CA1.1 Descríronse mediante a análise de fontes gráficas as principais características dunha paisaxe natural, e recoñecéronse esas características no contorno máis próximo

CA1.2 Explicáronse a localización, o desprazamento e a adaptación ao medio dos grupos humanos do período da hominización, ata o dominio técnico dos metais por parte das principais culturas que o exemplifican.

CA1.4 Valórouse a persistencia destas sociedades nas actuais, en especial no territorio galego e peninsular, identificando e comparando as súas principais características.

RA1. Valora a evolución histórica das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga, así como as súas relacións coas paisaxes naturais, analizando os factores e os elementos implicados, e desenvolvendo actitudes e valores de aprecio do patrimonio natural e artístico.

**UD7: A idade Media e a súa contribución ao espazo europeo**

CA2.1 Analizouse a transformación do mundo antigo no medieval, recoñecendo a evolución do espazo europeo, as súas relacións co espazo extraeuropeo e as características máis significativas das sociedades medievais en Galicia e en España.

CA2.5 Valoráronse os indicadores demográficos básicos das transformacións na poboación europea, española e galega durante o período analizado

RA2. Valora a construción do espazo europeo ata as primeiras transformacións industriais das sociedades agrarias, analizando as súas características principais, así como a súa persistencia na sociedade actual e no contorno inmediato.

<p><b>UD8: Speaking and listening to communicate</b></p> <p><b>CA1.5.</b> Realizáronse presentacións orais breves de textos dos ámbitos persoal, público ou profesional, de acordo cun guión sinxelo, aplicando a estrutura de cada tipo de texto e utilizando, de ser o caso, medios informáticos.</p>	<p><b>RA1.</b> Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, relativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional.</p>
<p><b>UD 10: Writing and reading to communicate</b></p> <p><b>CA3.6.</b> Utilizouse o léxico esencial axeitado para situacións frecuentes e para o contexto dos ámbitos persoal ou profesional.</p> <p><b>CA3.8.</b> Utilizáronse dicionarios impresos e en liña e correctores ortográficos dos procesadores na composición dos textos.</p>	<p><b>RA3.</b> Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva.</p>

2. Avaliación e cualificación	
<p><b>Avaliación</b></p>	<p><b>Procedementos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envío de fichas individuais de traballo (en formato editable e documento .pdf) ás direccións email dos alumnos.</li> <li>- Seguemento da materia por parte do alumnado.</li> <li>- Corrección e valoración das tarefas entregadas polo alumnado. Cada encargo entregado vai conter unha (mínimo) ou varias actividades de desenvolvemento individual, opinión, xustificación do propio punto de vista... que impliquen en definitiva unha redacción única e orixinal por parte do alumnado.</li> <li>- Observación sistemática do traballo realizado polo alumnado e seguemento da súa evolución na materia durante a totalidade do curso.</li> <li>- Análise e valoración das tarefas realizadas polo alumnado durante o período de suspensión da actividade presencial.</li> </ul> <p><b>ALUMNOS CON AVALIACIÓNS (docencia presencial) SUSPENSAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Os suspensos da 1ª avaliación xa fixeron os encargos necesarios para recuperala. Duas alumnas suspensas da 2ª avaliación contan con encargos específicos (xa remitidos) para poder recuperar esa avaliación.</li> </ul>

	<p><b>Instrumentos:</b></p> <p>- Tarefas escritas para avaliar competencias de expresión e comprensión escrita nas tres linguas de traballo, de análise de textos e tipoloxías textuais, de funcionamento das linguas, de valoración crítica, de coñecemento social, do medio e da actualidade; de carácter individual e propostas durante o período de confinamento a través da Aula Virtual do IES ou polos medios acordados para cada caso.</p>
<b>Cualificación final</b>	<p>A valoración final do alumnado farase seguindo o seguinte criterio:</p> <p>- Promedio das cualificacións da 1º e 2º avaliación; reservándonos o dereito de facer prevalecer a mellor calificación obtida das dúas únicamente naqueles casos en que o rendemento e o interese do alumno tivera sido constante; e co obxectivo de compensar o feito de que na 2ª avaliación varias probas escritas non puideron ser executadas por causa da suspensión das clases e, por tanto, contabilizadas.</p> <p>- A partir dese promedio, engadirase unha valoración positiva de ata un 20% extra para o alumnado que complete as tarefas do 3º trimestre de xeito telemático e <i>online</i> con éxito. Esta puntuación extra estará calculada en base á seguinte porcentaxe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sociedade e Comunicación en Lingua Galega e Castelá 14%</li> <li>▶ Comunicación en Lingua Inglesa 6%</li> </ul>
<b>Proba extraordinaria de setembro e pendentes</b>	<p>- Proba escrita formulada en base ós graos mínimos de consecución dos resultados de aprendizaxe que se alcanzaron a impartir en docencia presencial, a celebrar no mes de setembro en data, lugar e condicións por determinar. De non se poderen levar a cabo probas escritas de xeito presencial ou online, deseñaríase un dossier de traballo para entregar en aula virtual ou polos medios (telemáticos ou non) de que se poda dispor.</p> <p>- A calificación desta proba (ou encargo no seu caso) calcularase igualmente en base ás porcentaxes correspondentes a cada unha das unidades formativas de que se compón a materia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sociedade e Comunicación en Lingua Galega e Castelá: 70%</li> <li>▶ Comunicación en Lingua Inglesa: 30%</li> </ul> <p>- Pendentes: Non hai alumnos que teñan <u>pendente</u> a materia</p>

### 3. Metodoloxía e actividades do 3º Trimestre (recuperación, repaso, reforzo, e no seu caso, ampliación)

<b>Actividades</b>	<p>En xeral, as tarefas que se van avaliar abarcarán principalmente:</p> <p>- Competencias de Comprensión e Expresión Escrita en galego e castelán que poden requirir de razoamentos, xustificacións, contextualizacións,</p>
--------------------	---

	<p>análises de contido ou das estruturas, argumentacións, redaccións sobre distintas temáticas e con distintas finalidades comunicativas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividades de coñecemento social, cultural, xeográfico, histórico ou etnolóxico.</li> <li>- En xeral, contemplaranse actividades variadas en tódolas unidades formativas: de desenvolvemento, de redacción, de asociación, de recoñecemento, de reformulación, de busca de información...</li> <li>- Actividades que abarcarán competencias de Comprensión e Expresión Escrita, así como de léxico e gramática da lingua extranxeira.</li> <li>- Actividades de comprensión lectora en nas tres linguas de estudio, centradas principalmente na busca e recoñecemento de información relevante, ideas esenciais, conceptos chave...</li> <li>- Actividades de expresión escrita nas tres linguas de estudio, máis ou menos guiadas segundo o caso e o nivel competencial esixible.</li> </ul>
<p><b>Metodoloxía (con conectividade)</b></p>	<p>En base á encosta sobre dispoñibilidade de medios por parte das familias e á información recompilada polo titor, constatamos que non hai alumnado con problemas de conectividade que lle cheguen a imposibilitar o seguemento da teledocencia que deseñamos.</p> <p>Todo o alumnado, no momento de redactar este informe, conta con equipos e medios para estar conectado no seguemento do 3º trimestre, dispón de correo electrónico persoal, e tamén de acceso á aula virtual do IES (sen necesidade de contrasinal ou nome de usuari@). Polo tanto a metodoloxía axústase ós variados soportes <i>online</i> dispoñibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicacións nas propias fichas que se remiten a direccións emails ou se suben directamente ós grupos de mensaxería creados para coordinar a teledocencia.</li> <li>- Entrega de actividades nos correos electrónicos dos docentes, desde os que tamén se atenden dúbidas:  <a href="mailto:german.ieslagoadeantela@gmail.com">german.ieslagoadeantela@gmail.com</a> (Lingua Inglesa)  <a href="mailto:frances.ieslagoadeantela@gmail.com">frances.ieslagoadeantela@gmail.com</a> (Comunicación e Sociedade)</li> <li>- Os prazos de envío, realización e entrega de tarefas se flexibilizaron para atender ás dificultades individuais de conectividade mentres se foron solucionando.</li> <li>- Outros medios de atención individualizada ó alumnado tamén están dispoñibles por se resultan necesarios: grupo de mensaxería instantánea co titor do grupo, aplicación Abalar, correos electrónicos, posibilidade de entrega a domicilio de material impreso na área de influencia do concello, recollida de materiais no centro educativo.</li> <li>- Atención individualizada e encargos de tarefas e actividades específicos para o alumnado con necesidade de reforzos, de adaptacións de contidos ou de recuperar avaliacións pendentes.</li> </ul>
<p><b>Materiais e recursos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soportes e aplicacións empregados con finalidades didácticas de carácter telemático, anteriormente citados.</li> <li>- Documentos editables e en PDF dispoñibles na Aula Virtual.</li> <li>- Tarefas de repaso, recuperación e, puntualmente, de ampliación confeccionadas para a súa difusión e corrección online.</li> <li>- Enlaces de consulta aconsellados.</li> </ul>

<b>Atención á diversidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No grupo hai un alumno que conta cun seguemento especial e atención individualizada como resposta ás súas dificultades e necesidades de aprendizaxe. Traballa con materiais específicos e os seus encargos de tarefas e actividades están deseñados para facer accesibles os contidos estudados ó seu nivel competencial.</li> </ul>
-------------------------------	---

<b>4. Información e publicidade.</b>	
<b>Información ao alumnado e ás familias</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aviso masivo a través do espazo Abalar Familias con enlace web a tódalas programacións do centro.</li> <li>- Publicación directa cos grupos-aula de mensaxería instantánea que xestiona o equipo directivo.</li> <li>- Comunicación por EDMODO a todo o grupo dos criterios de cualificación final e metodoloxía de traballo para este 3º trimestre.</li> <li>-Publicación na Aula Virtual</li> </ul>
<b>Publicidade</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Publicación obrigatoria na páxina web do centro.</li> <li>- Aviso masivo a través do espazo Abalar Familias con enlace web a tódalas programacións do centro.</li> <li>- Publicación directa cos grupos-aula de mensaxería instantánea que xestiona o equipo directivo.</li> </ul>