

1. Identificación da programación
Centro educativo

| Código | Centro | Concello | Ano académico |
|----------|--------------|----------|---------------|
| 36019256 | de Vilalonga | Sanxenxo | 2023/2024 |

Ciclo formativo

| Código da familia profesional | Familia profesional | Código do ciclo formativo | Ciclo formativo | Grao | Réxime |
|-------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|------------------------|
| HOT | Hostalaría e turismo | CBHOT11 | Cociña e restauración | Ciclos formativos de grao básico | Réxime xeral-ordinario |

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

| Código MP/UF | Nome | Curso | Sesións semanais | Horas anuais | Sesións anuais |
|--------------|--|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP3036 | Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación | 2023/2024 | 4 | 117 | 140 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | MARÍA GORDILLO MIRA |
| Outro profesorado | |

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

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

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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|------|--|---|--------------------|----------|
| 1 | Materias primas: recepción e almacenaxe. Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe. | Recepción e identificación de diferentes produtos ou materias primas e a súa conservación e almacenaxe | 57 | 41 |
| 2 | Materias primas: conservación. Métodos e resultados. | Conservación das materias primas empregando distintos métodos de conservación e obtendo diferentes resultados | 47 | 34 |
| 3 | Normativa xeral de hixiene na manipulación: locais, utís e persoal. Riscos e fontes de contaminación | Boas prácticas de seguridade e hixiene nas cociñas. | 27 | 19 |
| 4 | Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos. | Legislación ambiental española e europea aplicable ós residuos. | 9 | 6 |

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 1 | Materias primas:recepción e almacenaxe. Uso de recursos: Redución, reutilización e reciclaxe. | 57 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA4 - Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados | SI |
| RA7 - Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA4.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca |
| CA4.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental |
| CA4.3 Descríbonse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos |
| CA4.4 Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente |
| CA4.5 Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria |
| CA4.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos |
| CA7.1 Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas |
| CA7.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características |
| CA7.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos |
| CA7.4 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido |
| CA7.5 Identifícanse as necesidades de conservación das materias primas |
| CA7.6 Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas |
| CA7.7 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo |
| CA7.8 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria. |
| Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos. |
| Materias primas. |

Contidos

Descrición, características, clasificacións e aplicacións.

Categorías comerciais e etiquetaxes.

Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.

Medidas de prevención de riscos laborais.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.

Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.

Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 2 | Materias primas: conservación. Métodos e resultados. | 47 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA6 - Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA6.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método |
| CA6.2 Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos |
| CA6.3 Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos |
| CA6.4 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria |
| CA6.5 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final |
| CA6.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Sistemas e métodos. |
| Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación. |
| Equipamentos asociados a cada método. |
| Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación. |

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|--|----------|
| 3 | Normativa xeral de hixiene na manipulación: locais, utis e persoal. Riscos e fontes de contaminación | 27 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---|----------|
| RA1 - Limpas e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos | SI |
| RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos | SI |
| RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA1.1 Identifícaronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos |
| CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras |
| CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D) |
| CA1.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos |
| CA1.5 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD) |
| CA1.6 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos |
| CA1.7 Clasifícaronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego |
| CA1.8 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD |
| CA2.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas |
| CA2.2 Identifícaronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención |
| CA2.3 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos |
| CA2.4 Recoñécense os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos |
| CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración |
| CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza |
| CA2.7 Identifícaronse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora |
| CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación |
| CA3.2 Clasifícaronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes |
| CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras |

| Criterios de avaliación |
|--|
| CA3.4 Descríbóñse as principais alteracións dos alimentos |
| CA3.5 Descríbóñse os métodos de conservación de alimentos |
| CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados |
| CA3.7 Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias |
| CA3.8 Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes |
| CA3.9 Recoñécóñse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| <p>Conceptos e niveis de limpeza.</p> <p>Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.</p> <p>Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos,</p> <p>Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.</p> <p>Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.</p> <p>Limpeza e desinfección.</p> <p>Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).</p> <p>Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.</p> <p>Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).</p> <p>Normativa xeral de manipulación de alimentos.</p> <p>Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.</p> |

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---|----------|
| 4 | Técnicas de recolla, clasificación e eliminación de residuos. | 9 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--|----------|
| RA5 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|---|
| 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 |
| CA5.2 Recoñécense os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria |
| CA5.3 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos |
| CA5.4 Recoñécense os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións |
| CA5.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental |
| CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|--|
| Lexislación ambiental. |
| Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais. |
| Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. |

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Os exercicios, traballos e probas escritas dos contidos asimilados suporá o 40 % total da nota de cada avaliación.

A realización das tarefas diarias, atendendo as normas da aula taller, prácticas específicas, probas prácticas suporán o 40% da nota final. O 20% restante queda reservado para a cualificación da puntualidade, uniformidade, e profesionalidade no proceder.

As probas consistirán na realización teórico práctica dalgunha/s das actividades que se foron realizando durante o trimestre.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES:

- 1 Identifica os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir as persoas, os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
- 2 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
- 3 Relaciona as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
- 4 Coñece os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
- 5 Determina os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final.
- 6 Recoñece as materias primas e as súas características, así como o consumo axeitado das mesmas segundo as elaboracións posteriores.
- 7 Interpreta a etiquetaxe dos produtos
- 8 Executa as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos
- 9 Comprobase a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
- 10 Descríbironse as principais alteracións dos alimentos
- 11 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

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

En ambos os dous casos realizarase un informe de avaliación individualizado.

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

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

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

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

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

O grao de cumprimento da temporalización

O logro dos obxectivos programados

Os resultados académicos acadados

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

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

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

- Realización de mapas conceptuais

- Elaboración de pequenos cuestionarios

- Exercicios prácticos

- Pequenos traballos de búsqueda de información, de forma individualizada

- Repetición de prácticas, na que o profesor exercerá unha labor de titorización personalizada co alumnado afectado.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas. Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación. Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego. Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc. Educación do consumidor: Fomentando entre os

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

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais. Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita á praza de abastos de Pontevedra.
Xornadas sobre primeiros auxilios impartidas por membros da Cruz vermella.
Charlas e conferencias profesionais da hostelería do sector turístico en xeral.
Charla sobre a xestión de residuos e compostaxe.
Demostración de uso de extintores.
Actividades relacionadas co proxecto Pontevedra-Congreso FPIInnovación.
Actividades lúdico deportivas.
Saídas relacionadas coa horta, os recursos naturais e o medio ambiente.
Visita a feiras de hostalería.
Visita guiada a zona vella de Pontevedra e praza de abastos.
Visita á feira Etiqueta Negra de produtos gourmet e delicatessen

10. Outros apartados

10.1) Lugar e data

As actividades de ensino-aprendizaxe deste módulo van a ser desenvoltas nas instalacións do Hotel Pedramar, máis concretamente nas instalacións da cociña e do cuarto frío.

Cómpre sinalar que a secuenciación das actividades é semellante ao de liña cara adiante que seguen os procesos de produción culinaria nos establecementos de restauración.