

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
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	2023/2024	6	179	214
MP3035_12	Técnicas culinarias	2023/2024	6	110	132
MP3035_22	Decoración e presentación en cociña	2023/2024	6	69	82

(*) 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	Fondos de cociña: mollos e gornicións sinxelas		20	5
2	Elaboracións básicas de hortalizas e legumes		25	6
3	Elaboracións básicas de pastas, ovos e arroces		25	8
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos		22	9
5	Elaboracións básicas de carnes		20	12
6	Elaboracións de pratos combinados e aperitivos sinxelos		10	10
7	O servizo en cociña: organización, competencias e posta a punto		10	10
8	Presentacións a base de gornicións e xéneros crus		30	15
9	Presentacións a base de gornicións e xéneros cociñados		52	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Fondos de cociña: mollos e gornicións sinxelas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.1.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Puntos clave e control de resultados.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de hortalizas e legumes	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.2.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Puntos clave e control de resultados.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións básicas de pastas, ovos e arroces	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.3.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboracións básicas de carnes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.5.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboracións de pratos combinados e aperitivos sinxelos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias

Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Procedementos de execución das técnicas.</p> <p>Medidas de prevención de riscos laborais.</p> <p>Puntos clave e control de resultados.</p> <p>Normativa hixiénico-sanitaria.</p> <p>Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.</p> <p>O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.</p> <p>Organización e secuencia das fases na elaboración.</p> <p>Selección de utensilios e equipamentos necesarios.</p> <p>Puntos clave e control de resultados.</p>

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	O servizo en cociña: organización, competencias e posta a punto	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso

4.7.e) Contidos

Contidos
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Organización e secuencia das fases na elaboración.

Contidos

Selección de utensilios e equipamentos necesarios.

Puntos clave e control de resultados.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Presentacións a base de gornicións e xéneros crus	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.2 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración
CA2.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.3 Relacionáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias
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
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, seguindo instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo
CA4.4 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.7 Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas
CA4.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.8.e) Contidos

Contidos
Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.
Elementos empregados para a realización de decoracións.
Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Normas de decoración e presentación.
Execución dos procesos básicos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados.
Envasamento e conservación de produtos
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.
Servizo en cociña.
Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".
Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Presentacións a base de gornicións e xéneros cociñados	52

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	NO
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias
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
CA4.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
CA4.5 Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas

4.9.e) Contidos

Contidos
Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.
Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes e aplicacións.
Elementos empregados para a realización de decoracións.

Contidos

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.

Procedementos intermedios de conservación.

Puntos clave e control de resultados.

Normativa hixiénico-sanitaria.

Normas de decoración e presentación.

Execución dos procesos básicos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados.

Envasamento e conservación de produtos

Normativa hixiénico-sanitaria.

A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Servizo en cociña.

Tarefas de finalización do servizo.

Normativa hixiénico-sanitaria.

Medidas de prevención de riscos laborais.

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 representa o 40% do total; ademais aspectos como a puntualidade, auniformidade e a profesionalidade suporán un 20 % da nota final.

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

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

MÍNIMOS ESIXIBLES:

Os mínimos exigibles son os recollidos na propia programación didáctica.

- 1 Verifica a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboracións culinaria.
- 2 Interpreta a terminoloxía profesional relacionada
- 3 Realiza todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental; así como a de riscos laborais.
- 4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e interpretando o seu uso final, así como o servizo para o que vai destinado.
- 5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

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 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 e a lexislación vixente.

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:

A flexibilidade dos currículos máis centrados nas competencias e partindo das particularidades e diferenzas do alumnado, para adaptarnos a unha nova realidade e protocolo e medidas de hixiene e seguridade, como por exemplo, nas instrumentais, nas prácticas e no 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.

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala,....As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de Materias Primas perecedeiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostelería están orientadas hacia unha Oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estos produtos.

Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das Unidades Didácticas desenvolverase partindo, na primeira avaliación, dunha visión xeral do

módulo, tocando distintos procesos, técnicas e elaboracións; e, na segunda e terceira avaliación tratarase de ir concretando e profundizando, e, a súa vez, aumentando o grado de complexidade das mesmas.

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 persoalizada co alumnado afectado.

MEDIDAS ESPECÍFICAS DE APOYO EDUCATIVO PARA O ALUMNADO CON ANEAE:

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

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

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

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

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

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

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo

(aula, material informático, talleres,...)

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Saídas relacionadas coa horta, os recursos naturais e o medio ambiente.

Saídas a outros institutos: CIFP Compostela, CIFP Manuel Antonio, CIFP A Granxa, CIFP Carlos Oroza

Saídas a empresas relacionadas co sector da hostalaría: Estrella Galicia, Trisk-Ale, Chocomiño, Hifas da terra, Biscuit Galicia...

Roteiros culturais e de concienciación co medio ambiente.

Visitas a museos e palacios de congresos.

Saídas a foros e exposicións .

10. Outros apartados

10.1) Lugar e datas

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.

O horario lectivo que ten establecido módulo de Técnicas elementais de preelaboración é o seguinte:

- Luns:

- Martes:

- Mércores:

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.