

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
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2023/2024	6	164	196

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RUBÉN OTERO CANEDA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión equipo directivo

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

Esta programación realízase para o módulo "Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas", pertencente ao 2º Curso de Formación Profesional Básica da especialidade de Cociña e Restauración. Tomando como referencia o DECRETO 107/2014, de 4 de setembro, polo que se establece o currículo de Cociña e Restauración correspondente ao título de Formación Profesional Básica e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características da contorna sociocultural do centro.

A través deste proxecto de FP Dual no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo. O concello de Sanxenxo e a súa contorna terán como referencia no IES de Vilalonga, como centro educativo que dinamiza as ensinanzas da familia profesional de Hostalaría e Turismo, creando un espazo de cooperación entre o centro e as empresas do sector.

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

Perfil profesional do título: Cociña e Restauración

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

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	Formación en empresa	Formación curricular que se adquirirá na empresa	65	33
2	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación	Identificación de documentación e vales de pedido e recepción de xéneros distribuindo estes unha vez en calidade e cantidade, nos departamentos ou partidas axeitadas	13	7
3	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería	Caracterización de equipos e utensilios de bar-cafetería ,comprendendo funcionamento dos mesmos relacionando aplicacións e funcionamento	13	7
4	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	Preparar e elaborar bebidas e combinados sinxelos empregando as técnicas mais axeitadas en función dos xéneros e do tempo para elaboraloss ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	40	20
5	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	Preparar e elaborar ofertas gastronómicas sinxelas empregando as técnicas culinarias máis axeitadas a cada elaboración	31	15
6	Operacións de servizo en Restaurante e bebidas propias da área de restaurante	Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	9	5
7	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	Asistencia e execución de de servizos de alimentos e bebidas en barra aplicando técnicas de organización e servizo máis axeitadas	25	13

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa	65

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	SI
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental
CA2.1 Descríbonse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbonse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

Crterios de avaliación
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.1 Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.3 Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas
CA6.1 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, seguindo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.1.e) Contidos

Contidos

Contidos

Area de bar: descrición e caracterización.

Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.

Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

Normas de prevención de riscos laborais.

Terminoloxía profesional.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.

Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.

Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.

Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.

Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.

Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.

Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.

O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.

Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.

Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.

Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.

Normativa de prevención de riscos laborais.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comproboouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental

4.2.e) Contidos

Contidos
Area de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbóronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria

4.3.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Normas de prevención de riscos laborais.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.4.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.
Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.
Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.
Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	31

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.3 Relaciónanse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.5.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.
Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de servizo en Restaurante e bebidas propias da área de restaurante	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterízouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas

4.6.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.4 Aplícanse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asístiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.7.e) Contidos

Contidos
Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.
Normativa de prevención de riscos laborais.

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

MÍNIMOS ESIXIBLES :

Son os reflexados na programación, necesarios para alcanzar unha avaliación positiva do módulo.

CRITERIOS DE AVALIACIÓN:

Os contidos prácticos ou procedimentais avaliaranse a través da observación diaria das actividades que realiza o alumnado, e de probas prácticas. Nas que se valorará a adquisición de habilidades e contidos de carácter procedimental e que suporá o 60 % total da nota de cada avaliación.

Os contidos de carácter teórico ou conceptual, avaliaranse a través de exercicios, traballos e/ou probas escritas dos contidos do módulo e que suporá o 30 % total da nota de total de cada avaliación.

Os contidos relacionados coa hixiene persoal, uniformidade, traballo en equipo, respecto e tolerancia hacia os compañeiros e profesorado, así como a limpeza e desinfección de áreas e/ou zonas de traballo en cumprimento das normas de seguridade con optimización dos recursos dispoñibles, suporá o 10 % total da nota de cada avaliación.

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

A nota final do módulo será o resultado da media PONDERADA das avaliacións.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no periodo en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos na aula taller . Salvo faltas reiteradas de comportamento ou asistencia, ou módulos pendentes de carácter teórico, tentarase introducir a este alumnado no sector productivo, por entender que este xeito tutelado de acudir a un posto de traballo tal vez non se volva a repetir con facilidade.

O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas ou executa con asertividade sen que sexan obxeto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin

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

Para o alumnado matriculado en FP Básica (en idade de escolarización obrigatoria) segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014 non se contempla a perda de dereito a

avaliación continua e non se contempla tampouco para este alumnado a realización de probas parciais.

Para o alumnado que supere a idade de escolarización obrigatoria. Con carácter xeral, o alumno suspenso terá que facer, para recuperar o Módulo, un examen tipo test de 30 preguntas sobre os temas a recuperar, que terá un peso do 30 % da nota. 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, que terá un peso do 70 % da nota.

Para a superación da proba, deberá obter unha nota igual ou superior a 5, que será a ponderación dos dous exames.

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

O seguimento da programación e a propia práctica docente, levaráse a cabo na plataforma de seguimento de programacións.

Enquisas ao alumnado.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita.

A avaliación inicial constará de dúas partes.

Unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de coñecementos específicos do módulo.

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

As medidas de atención á diversidade levaráse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos tipo test xa executados ou avaliados con anterioridade.

Non se observan a priori grandes problemas de comprensión salvo pequenas dificultades que tratarán de solventarse mediante a repetición de supostos básicos realizados previamente polo profesor ou alumnado do grupo

O grupo conta con un alumno con dificultades tanto na escrita como na práctica. Problemática da que xa se puxo ao tanto á orientadora do centro e se está a traballar neste caso.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Os temas de carácter transversal establecéronse tendo en conta o carácter específico da formación profesional, e o concepto de módulo como unidade de coñecemento que pode englobar diferentes áreas ou materias pero que permite dotar aos/as alumnos/as dunhas certas capacidades e destrezas de acordo cunha cualificación profesional.

Os temas transversais que se teñen en conta son os seguintes:

- Fomento da igualdade entre homes e mulleres, promovendo o uso de linguaxe non sexista.
- Fomentar o uso de internet e das TIC, empregando o ordenador como ferramenta de traballo, e usalo para a búsqueda e selección de información en internet.
- A seguridade e saúde no traballo debido os riscos derivados do traballo con maquinaria e ferramenta agrícola.
- O respecto polo medio ambiente no caso das actuacións propias do módulo (redución do uso de papel, empregando documentación en formato dixital) como nas actuacións do mantemento de materiais e da maquinaria.
- O traballo en grupo
- O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas
- A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo
- A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos
- Respeto ao profesorado e compañeiros/as.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades extraescolares do módulo, tratarase de levar a cabo as seguintes :

Visita a Etiqueta Negra e adega Paco e Lola (13 de novembro).

Visita a Museo Pescanova Biomarine center

Visita a IGAFSA

Visita a empresa conserveira

Saida visita empresas/ restaurantes

Saida visita torradeiro de cafés

Asimismo o grupo será incluído en tódalas actividades complementarias que se desenrolen no centro, relacionados con actividades transversais.

10. Outros apartados

10.1) COVID

Instrucións conxuntas do 5 de setembro de 2022 da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade e da Consellería de Sanidade ao respecto da recomendacións xerais para a xestión da Covid-19 no ámbito educativo no curso 2022-2023

10.2) Programación

O alumnado terá á súa disposición a versión do alumnado da programación didáctica na aula virtual do módulo correspondente.