

**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
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2023/2024	7	157	188

(\*) 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 Técnicas Elementais de Servizo, 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	62	33
2	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	14	7
3	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/o seu funcionamento	24	13
4	Operacións de preservizo	Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	30	16
5	Operacións de servizo en Restaurante	Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	34	18
6	Operacións de postservizo	Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	24	13

#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	62

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	SI
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	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 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñécéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
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 restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relacionáronse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.4 Identifícanse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas

Criterios de avaliación
CA3.6 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais
CA4.1 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplícanse e desenvólense as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Execútanse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.1 Descríbense e caracterízanse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.3 Relacionáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Area de restaurante: descrición e caracterización.
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.
Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.

**Contidos**

Formalización de comandas sinxelas de pedidos.

Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.

Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).

Normativa hixiénico-sanitaria.

Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.

Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.

Medidas de prevención de riscos laborais.

Lexislación hixiénico-sanitaria.

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción , abastecemento e distribución de materias primas	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, 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 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Area de restaurante: descrición e caracterización.
Documentos relacionados co aprovisionamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Aprovisiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, 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 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas
CA2.2 Recoñécense as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante
CA2.3 Efectúanse 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 Efectúase o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais

**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.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de preservizo	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	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 Descríbense e caracterízanse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
CA3.2 Relaciónanse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver
CA3.3 Relaciónanse e determináanse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.4 Identifícanse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo
CA3.5 Realízanse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA3.6 Determináanse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA3.7 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de servizo en Restaurante	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	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 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
CA4.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordados para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.5 Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.
Formalización de comandas sinxelas de pedidos.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.
Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividade, etc.).
Normativa hixiénico-sanitaria.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de postservizo	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo	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 Descríbense e caracterízanse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo
CA5.2 Identifícanse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo
CA5.3 Relaciónáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas
CA5.4 Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
CA5.5 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA5.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Lexislación hixiénico-sanitaria.

## 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

## **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.

Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida e terase en conta os informes do departamento de orientación.

A avaliación inicial constará de tres 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 contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaráanse 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 ou de forma escrita xa executados ou avaliados con anterioridade.

O grupo conta cunha ampla diversidade de idades, actitudes e aptitudes polo que será de gran importancia buscar o xeito de que todo o alumnado por igual poda manter un bó ritmo de aprendizaxe.

Por outra banda, no grupo atópase un alumno repetidor, con grandes dificultades de aprendizaxe, na expresión escrita e verbal, e no desempeño das tarefas prácticas. Este é un caso complexo que será tratado con masi profundidade co departamento de orientación.

## **9. Aspectos transversais**

### **9.a) Programación da educación en valores**

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou

estructuradas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

- O traballo en grupo
- O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas
- A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo
- O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo
- A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos
- O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo

### 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 IGAFa
- 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-19

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 na aula virtual , no módulo correspondente.