

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	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
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2023/2024	5	175	175
MP3034_22	Preparación de materias primas	2023/2024	5	120	120
MP3034_12	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2023/2024	5	55	55

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ISAAC MARTÍN PEÑA, ÓSCAR ARJONES PÉREZ (Subst.)
Outro profesorado	ÓSCAR ARJONES PÉREZ

Estado: Supervisada



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

A competencia xeral do título profesional básico en Cociña e Restauración consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira. As competencias profesionais, persoais e sociais, e as competencias para a aprendizaxe permanente do título profesional básico en Cociña e Restauración son as que se relacionan:

- a) Realizar as operacións básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.
- b) Pór a punto o lugar de traballo, preparando os recursos necesarios e lavando materiais, enxoval, utensilios e equipamentos, para garantir o seu uso posterior en condicións hixiénico-sanitarias óptimas.
- c) Executar os procesos básicos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.

### 2.4. Contorno profesional.

2.4.1. Estas persoas exercen a súa actividade por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

- a) As actividades relacionadas coa cociña e o servizo están sometidas a cambios por mor dos hábitos de vida da poboación consumidora.
- b) Ao ser España un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da súa poboación están a cambiar a gran velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
- c) As cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos e a neorrestauración, así como a cociña para colectividade, constitúen o subsector que maior crecemento está a experimentar, o que se espera que se manteña os próximos anos. No lado contrario, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña ¿de autor¿.

**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	A cociña, instalacións , organizacion e funcionamento	Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	5	5
2	o aprovisionamiento	Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	80	40
3	maquinaria e equipamentos básicos de cociña	Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	35	15
4	Realizacións previas de manipulación de materias primas	Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	20	20
5	Executa os procesos intermedios de conservación e rexeneración de alimentos	Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	35	20

**4. Por cada unidade didáctica**
**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	A cociña, instalacións , organizacion e funcionamento	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relaciónanse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

Criterios de avaliación
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Termos culinarios relacionados coa preelaboración.</p> <p>Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.</p> <p>Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.</p> <p>Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.</p> <p>Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.</p> <p>Medidas de prevención e seguridade.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	o aprovisionamiento	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	SI



Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícaronse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior

**Criterios de avaliación**

CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

**4.2.e) Contidos**
**Contidos**

Termos culinarios relacionados coa preelaboración.

Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.

Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.

Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	maquinaria e equipamentos básicos de cociña	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identifícanse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Necesidades de rexeneración das materias primas.  Descrición e características das técnicas de rexeneración.  Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.  Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.  Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Realizacións previas de manipulación de materias primas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	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 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

**4.4.e) Contidos**

Contidos
<p>Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.</p> <p>Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.</p> <p>Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.</p> <p>Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.</p> <p>Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.</p> <p>Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Executa os procesos intermedios de conservación e rexeneración de alimentos	35



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condições específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.

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

### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A realización das tarefas diarias, atendendo as normas da aula taller, prácticas específicas, probas prácticas; ademais do grao de implicación e responsabilidade esta suporá o 100% da nota final.

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

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

Na ferramenta de Aula Virtual se subiran os temas de TEP

-O profesor complementará con apuntes, videos e temas

-Se o alumno/a non se presenta aos exames , ten que ser por causa debidamente xustificada (parte medico, xulgados).

TODO ELO É EXPLICADO AOS ALUMNOS/AS, ENTREGADO FOTOCOPIADO E ASINADO POLO ALUMNADO.

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

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

Realizarase unha proba de recuperación posterior a 3ª avaliación para aqueles alumnos que non acaden os contidos mínimos coas probas realizadas durante a avaliación .

Proporanse actividades de recuperación para acadar os mínimos esixibles .

Terase en conta o traballo diario na clase , o caderno e as habilidades e destrezas que amosen .

### 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 periodo marcado segundo o calendario do Centro e a lexislación vixente.



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

Farase un seguimento actualizado da programación en canto a temporalización , contidos , peso , número de horas adicadas a cada unidade , etc.

Levarase un rexistro escrito sobre os contidos impartidos durante as sesións .

## 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

A través da observación diaria da evolución de cada alumno graduarase a complexidade e nivel dos contidos para adaptalo á diversidade de aptitudes e ritmos de aprendizaxe detectada dentro do grupo . Prestarase especial atención a aqueles alumnos que presentan maiores dificultades na aprendizaxe . Propóranse tarefas de reforzo que lles permitan comprender mellor os conceptos tratados consistentes na realización de exercicios da parte da materia que necesite reforzar cada alumno .

Atenderase individualmente a cada alumno que o reclame , solventando as dúbidas que poidan xurdir na realización das mesmas .

Farase un seguimento das tarefas que realicen .

## 9. Aspectos transversais

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

Nas actividades das distintas unidades incluídas nesta programación propóranse tarefas para realizar en grupo e organizarse o traballo na clase de tal forma que os alumnos adquiran hábitos de cooperación e traballo en equipo e colaboración e respecto hacia os demais integrantes do equipo .

Fomentárase o desenvolvemento de espírito crítico fronte a publicidade e a eles mesmos , rexeitando o consumismo alimentario provocado pola mesma .

Incidirase na importancia de levar unha dieta equilibrada , rexeitando as dietas hipercalóricas ( que aportan máis enerxía da necesaria e provocan obesidade ) e as dietas hipocalóricas ( que aportan menos enerxía da que se gasta e provocan perda de peso ) . Fomentárase o consumo de produtos alimentarios naturais e propios da estación fronte ós industriais .

Incidirase na importancia da prevención de doenzas infecciosas así como da prevención en drogodependencias .

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Posto que estamos nun centro onde se imparte o ciclo formativo de Cociña e restauración , levarase a cabo un almorzo colectivo para poñer en práctica a importancia da nutrición .

Actividades individuais ao aire libre.

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

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

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

Saídas lúdicas e de lecer: Paintball, cars..

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) Información da programación

Deixarase constancia de que o alumno foi informado integramente dos apartados desta programación, facendo fincapé na parte da avaliación e calificación do Módulo, deixando constancia por escrito, firmado por cada un dos alumnos.

Doutra parte, informarase ao alumnado de que poderán revisala, cando así o consideren, na aula virtual do centro onde teñen un resumo da mesma e na páxina web.

No caso de que se modifique a presencialidade e o proceso de ensinanza pase a ser semi-presencial ou a distancia, debido a situación causada por pandemia, se adecuará o proceso de avaliación.

A finalidade desta adecuación é asegurarnos que todo o traballo que realice o alumnado, se suspenden as clases presenciais a causa do COVID19 poida ser avaliado e por tanto susceptible de sumarse ao xa avaliado con anterioridade.

Esta adecuación do proceso de avaliación poderá materializarse en:

A modificación dos procedementos e ferramentas de avaliación previstos:

Procedementos: observación sistemática, probas específicas, valoracións por escrito, recompilación de materiais, análises de producións do alumnado.

Instrumentos: cuestionarios, rúbricas, gravacións, traballos e probas obxectivas.

A modificación dos criterios de cualificación previstos:

Mediante o uso de Moodle coma plataforma de aprendizaxe na aula virtual, mensaxería por correo electrónico (classroom) e abalar coma medio de comunicación coas familias.

-A media das notas das tarefas e cuestionarios e participación na aula virtual contará coma o 40% da nota.

- A entrega de un traballo final e proba escrita contará coma o 60% da nota