

**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
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	2023/2024	5	179	179
MP3035_12	Técnicas culinarias	2023/2024	5	110	110
MP3035_22	Decoración e presentación en cociña	2023/2024	5	69	69

(\*) 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**

O módulo profesional Procesos básicos de produción culinaria (MP3035) A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), d), e) e h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais b), f) e h). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

**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 guarnicións sinxelas.	Elaborar fondos básicos de cociña	15	5
2	Elaboracións básicas de hortalizas e legumes.	Elaborar pratos sinxelos de hortalizas e legumes.	17	7
3	Elaboracións básicas de pasta, ovos e arroz	Facer pratos fáciles de pasta, ovos e arroz.	20	8
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	Elaborar recetas de peixes e mariscos de uso frecuente e sinxelos.	18	10
5	Elaboracións básicas de carnes	Elaborar pratos de porco, polo, terneira, coello, de uso frecuente.	20	12
6	Elaboracións de pratos combinados e aperitivos sinxelos.	Facer pratos combinados de uso en cafetería, e aperitivos e tapas, tanto para cafetería como restaurante e	10	10
7	O servizo en cociña: organización, competencias e posta apunto.	Como se organiza un servizo na cociña, dende a recepción dos alimentos hasta a elaboración pola brigada de cociña	10	8
8	Presentacións a base de aperitivos sinxelos.	Facer decoración con frutas e verduras crudos para decorar pratos e fontes.	29	15
9	Presentacións a base de gornicións e xeneros de cociña.	Facer decoración con alimentos cociñados tanto para pratos como para fontes.	40	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 guarnicións sinxelas.	15

**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	NO

**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 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

Criterios de avaliación
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 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verifícase 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 Caracterízouse 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
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verifícase 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
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos

**4.1.e) Contidos**

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
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.
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.
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.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
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.	17

**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	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	NO
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	NO

**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 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
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
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
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
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

Criterios de avaliación
CA4.3 Verifícase 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
CA4.7 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
CA4.10 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.
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.
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.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións básicas de pasta, ovos e arroz	20

**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	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	NO
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	NO

**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 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción
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
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



Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a 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
CA4.2 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
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Puntos clave e control de resultados.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
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.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
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	18

**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	NO
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	NO
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	NO

**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
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.1 Descríbense 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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a 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
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
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.
Puntos clave e control de resultados.
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.

Contidos
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.

**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	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

**4.5.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
CA1.5 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
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verifícase 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
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e descríbense 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
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Mántívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
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.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.

Contidos
<p>Normativa hixiénico-sanitaria.</p> <p>A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.</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>Selección de utensilios e equipamentos necesarios.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.</p> <p>Procedementos intermedios de conservación.</p> <p>Puntos clave e control de resultados.</p>

**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	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

**4.6.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
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles 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
CA2.6 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
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
CA4.8 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
Técnicas de cocción: descripción, 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.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora 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.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

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

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





Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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	NO
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
CA1.2 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícanse e relaciónanse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relaciónanse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Desenvólvense 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 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria

Criterios de avaliación
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
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

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na 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.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.

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

N.º	Título da UD	Duración
8	Presentacións a base de aperitivos sinxelos.	29

**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	SI
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
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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
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
CA4.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo 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
CA4.5 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
CA4.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes 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.

Contidos
<p>Normas de decoración e presentación.</p> <p>Envasamento e conservación de produtos</p> <p>Normativa hixiénico-sanitaria.</p> <p>A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.</p> <p>Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.</p> <p>O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.</p> <p>Servizo en cociña.</p> <p>Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".</p> <p>Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.</p> <p>Tarefas de finalización do servizo.</p> <p>Normativa hixiénico-sanitaria.</p> <p>Medidas de prevención de riscos laborais.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
9	Presentacións a base de gornicións e xeneros de cociña.	40

**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	SI
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	SI
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
CA1.1 Descríbense e clasificáronse 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
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
CA2.1 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
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
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
CA4.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos

Criterios de avaliación
CA4.3 Verifícase 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
CA4.5 Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos
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

#### 4.9.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.
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.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
Servizo en cociña.
Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.
Tarefas de finalización do servizo.
Normativa hixiénico-sanitaria.

**Contidos**

Medidas de prevención de riscos laborais.

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

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

- 1 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
- 2 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos 3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
- 4 Interpretouse correctamente a información necesaria 5 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
- 6 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas 7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
- 8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
- 9 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos 10 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
- 11 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 12 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
- 13 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos 14 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 15 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción 16 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
- 17 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
- 18 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
- 19 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 20 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas
- 21 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica posibilidades de aplicación a diversos xéneros 22 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
- 23 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
- 24 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
- 25 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos 26 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso





27 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 30% da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios ou exames prácticos individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos. Suporán un 70% da cualificación do módulo.

Na ferramenta de Aula Virtual se subiran os temas de TEP que servirán de contido do modulo n

-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, ausencia por motivos de cita carnet de conducir, xulgados) todo isto contemplado para as tres ensinanzas (Presencial, semipresencial e a distancia)

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

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

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 .

Os exercicios devolveranse corrixidos ós alumnos .

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

Se a través das probas de recuperaciónn aínda non conseguen unha avaliación positiva , terán dereito a unha proba final de recuperación que se realizará antes do remate do curso .

### 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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización.
- O logro dos obxectivos programados.
- Os resultados académicos acadados.

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 productos.

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**

Deseñaranse actividades de reforzo educativo para os alumnos que o necesiten: realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma e/ou repetición de prácticas.

**9. Aspectos transversais****9.a) Programación da educación en valores**

## ASPECTOS TRANSVERSAIS:

-Novas tecnoloxías, TIC, están incluídas nos recursos utilizados e serán de uso común.

-A Prevención de riscos e seguridade e hixiene no traballo, son conceptos que veñen recollidos nos propios criterios de avaliación do módulo. Por tanto non só están incluídos como aspectos transversais senón que son avaliábeis.

-Educación medioambiental. As materias primas que utilizamos, as transformacións que realizamos (fumes, gases), e refugallos que xeramos (desperdicios, aceites queimados...), inciden directamente na calidade do medio ambiente. O uso de enerxías renovables, o reciclaxe e a sustentabilidade estarán presentes intrínsecamente pero tamén en forma de actividades específicas.

-Educación para a saúde. A alimentación é chave na saúde das persoas polo que é importante seguir uns criterios responsables no desenvolvemento do traballo. Teráanse en conta os requerimentos de determinados grupos de poboación así como os novos hábitos alimentarios.

## EDUCACIÓN EN VALORES:

-No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades.

-Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas na cociña así como os produtos típicos doces propios da nosa comunidade autónoma.

**9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

## Actividades complementarias:

Aquelas que se produzan como resultado de eventos especiais que se poidan organizar dende o centro, relacionadas co sector :

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de equipos.

- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos.

Actividades extraescolares:

- Visita a feiras, salóns ou exposicións que teñan que ver co sector.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Información da programación

O alumnado terá información e coñecemento da programación unha vez iniciado o curso escolar.

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 pola covid 19 , se adecuará o proceso de avaliación e os instrumentos de avaliación

empregados nas probas prácticas serán a entrega de fichas técnicas e traballos monográficos e pequenas investigacións .

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.