

**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
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2023/2024	3	90	90

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Tomando como referencia o establecido no currículo da F.P.B. Cociña e Restauración, introdúcese as adaptación necesarias para adecuar a docencia as características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro; basándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, competencia peral e competencias profesionales, persoais e sociais que se concretan no Decreto Currículo. Os profesionais que formaremos, desenvolverán a súa actividade profesional en grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva. Este profesional desenvolverá procesos de asistencia na elaboración e servizo de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos.

## 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	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	14	15
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	26	25
3	Limpeza de materiais e equipamentos	Limpeza de materiais e equipamentos	26	20
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	24	40

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpas materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	NO
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	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 Descríbense e caracterízanse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Preparación de montaxes: fases e características.
Ordes de servizo.

Contidos
Procesos de aprovisionamento interno. Preparación e disposición das cargas. Documentación asociada. Lexislación hixiénico-sanitaria. Recepción de equipamentos e materiais. Controis documentais e administrativos. Identificación e formalización de documentos: funcións. Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións. Protocolos de control e mellora da calidade.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	NO
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.8 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Ordes de servizo.
Procesos de aprovisionamento interno.
Preparación e disposición das cargas.

Contidos
Documentación asociada. Lexislación hixiénico-sanitaria. Recepción de equipamentos e materiais. Zonas de descarga. Controis e distribución a outras áreas. Controis documentais e administrativos. Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións. Protocolos de control e mellora da calidade.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza de materiais e equipamentos	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	NO
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering

Criterios de avaliación
CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.1 Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.6 Trasládronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.1 Descríbironse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Descríbironse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<p>Características dos servizos de catering.</p> <p>Áreas de montaxe en establecementos de catering.</p> <p>Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.</p> <p>Preparación de montaxes: fases e características.</p> <p>Ordes de servizo.</p> <p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p> <p>Identificación de equipamentos, materiais e produtos.</p> <p>Procedementos de limpeza das zonas de descarga.</p> <p>Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.</p> <p>Produtos de limpeza para o lavado de materiais.</p> <p>Operacións de lavado.</p> <p>Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.</p> <p>Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.</p> <p>Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.</p> <p>Protocolos de control e mellora da calidade.</p> <p>Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	24



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	NO
RA3 - Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	NO
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade
CA3.5 Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbironse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos

Criterios de avaliación
CA4.3 Identifícaronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícaronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícaronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Preparación e disposición das cargas.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Operacións de lavado.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.

## Contidos

Medidas de prevención e protección ambiental.

Aforro hídrico e enerxético.

Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.

Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

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

Mínimos exixibles:

No Decreto 114/2010 establécese que en tódalas unidades didácticas das diferentes programacións didácticas dos centros educativos deberanse establecer obrigatoriamente os mínimos exixibles que deben superar os alumnos para acadar a avaliación positiva deben ser os fixados por acordo na reunión do Departamento, dentro dos Criterios de avaliación que marca o DECRETO 107/2014, polo que establece o currículo deste módulo en particular e do ciclo formativo en xeral, e son os que aparecen reflexados en cada unha das unidades didácticas elaborados anteriormente nesta programación.

A finalidade de marcar estes mínimos exixibles nas unidades didácticas é o de contribuír e facilitar o deseño de probas estandarizadas e comparables que permitan definir o que alumno sabe, comprende e sabe facer.

Criterios de Cualificación:

Unha parte fundamental para os alumnos é que sexan conscientes de como serán avaliados o longo do curso, por iso o primeiro día de clase establécese unha actividade de presentación do módulo no que se explicarán estes criterios ós alumnos.

Cada unidade didáctica será avaliada mediante:

-Un soporte conceptual, que terá un peso dun 30% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 30% será a media aritmética de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)

- Unha proba escrita.
- A entrega de traballos.
- Os exercicios de aula.

No caso de non se solicitar a presentación de traballos ou exercicios de aula, o porcentaxe asignado a este apartado sumarase as probas teóricas.

- Un soporte práctico, que terá un peso dun 70% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 70% será a media aritmética de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)
  - Prácticas de taller.
  - Probas prácticas.
  - Grao de implicación e responsabilidade ante a materia.
  - Deontoloxía profesional.

A nota da avaliación será a media aritmética da suma das notas de cada unidade didáctica debendo esta ser maior de 5 para aprobar.

Dentro da deontoloxía profesional teranse en conta os seguintes aspectos:

- Uniformidade
- Hixiene persoal
- Presencia e conduta.

Para acadar a avaliación positiva será necesario ter todas as Unidades aprobadas, con nota superior a 5.

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

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

O alumnado que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

Durante este período se repasarán os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos

esixibles que non foron superados, mediante a realización dunha proba ou exame, ou ben realizarase un traballo.  
Para supera-lo módulo o alumnado debe acadar un 5 nesta proba que se realizará ó final do segundo trimestre, previo o período de FCT.

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

Exame extraordinario para alumnos con perda de avaliación continua: O alumno terá como referencia o 100% dos contidos e resolverá mediante unha soa proba, con unha parte teórica e outra de carácter práctico. As actividades prácticas serán similares ás realizadas ao longo do curso na aula taller, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor), na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5. Na parte teórica o alumno terá que aprobar cunha nota mínima de 5. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se en algunha delas non se acada o aprobado, nin de gardar a parte aprobada se fose o caso.

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

Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación as características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.

Valoración do seguimento da programación en reunións de ciclo, onde se analizará o grado de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e as actividades realizadas conforme ó programado inicialmente.

Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificación para o seguinte curso.

Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ó alumnado a información relativa a programación :

O inicio do curso se lle explicará o alumnado os seguintes aspectos da programación:

Unidades didácticas: cos seu criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación .

Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva .

Tamén se explicarán a normas de conducta, hixiene e deontoloxía profesional a manter no desenrolo das clases.

#### **8. Medidas de atención á diversidade**

##### **8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Na primeira quincena do curso se lle entregará ó alumno un cuestionario de coñecementos previos sobre a materia.

O titor/a do grupo na sesión de avaliación inicial aportaranos , a información dispoñible dos alumnos sobre: características xerais do grupo, e as específicas académicas ou persoais con incidencia educativa.

Durante o curso realizarase ao inicio de cada unidade didáctica realizarase tamén unha avaliación inicial, fundamentalmente a través dun pequeno coloquio ou con treboadas de ideas, no que se lle efectuarán aos alumnos preguntas relacionadas cos temas a tratar.

O seguimento da programación 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 ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

Medidas de reforzo educativo para potenciar os conceptos e procedementos nos alumnos que por calquera causa teñan dificultades na consecución dos obxectivos.

Os alumnos que se atopen en estas circunstancias realizarán:

- Exercicios específicos para os alumnos que non acaden os obxectivos mínimos.
- Exercicios de consolidación: para os alumnos que acadando os contidos mínimos teñen certas dificultades nalgún concepto ou procedemento. - Medidas de ampliación: Para os alumnos que superen amplamente os obxectivos do módulo.

As medidas de ampliación serán:

- Exercicios especiais para os alumnos que demostren un dominio notable de conceptos e procedementos.
- Exercicios de investigación por parte dos alumnos de temas non tratados na aula. Estes exercicios variarán segundo a unidade didáctica de que se trate, procurando fomentar no alumno a creatividade.

## 9. Aspectos transversais

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

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

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto polo medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación..
- Educación para a saúde: O desempeño profesional respetuoso co medio, cumprindo coa normativa de seguridade e prevención de riscos laborais, e fortalecedor da calidade e da mellora continua da súa actividade e do espírito emprendedor. É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do



usuario como elementos cotiás do seu emprego.

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

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

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

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

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Contarase coa colaboración de profesionais do sector que serán invitados a participar de forma activa na formación do alumnado, a través de charlas, conferencias, catas, debates, etc., tratando temas e expoñendo casos que se relacionen directamente con temario do módulo. Os profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalería, empresas de animación ou de publicidade así como da administración turística galega etc...

Visitaranse empresas do sector: restaurantes, hoteis, empresas de catering, etc....en visitas organizadas, acompañadas polo profesorado do módulo para ter unha visión real do sector.

Asistencia a feiras, congresos ou cursillos organizados pola Administración ou por distintas organizacións ou empresas privadas sobre temas que teñan relación directa co módulo.

Visitas a industrias agro-alimentarias: conserveiras, vinícolas, de alimentación en xeral,etc. Saídas ó campo e visitas aos mercados de abastos ou supermercados da cidade. Asistencia a feiras, congresos, concursos, festas gastronómicas.

Visitas a outras escolas e centros de formación.

Participación en actividades complementarias que se desenvolvan durante o curso, que estean directamente relacionadas coas actividades que se desenvolven no módulo:

- Colaboración co resto dos ciclos no servizo diario de aperitivos, menú e carta, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante e bar-cafetería, e degustarán as elaboracións para despois realizar un análise sensorial das mesmas, facer un seguimento das fichas de elaboración (comprobar temperaturas, texturas, puntos de cocción, distintas variacións na elaboración, etc....), analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de erros, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.

- Menús especiais de Nadal , Entroido, Pascua.

- Mesas especiais

- Buffet de almorzo

- Servizo e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos.

## 10. Outros apartados

### 10.1) METODOLOXÍA E PROGRAMACIÓN

A programación deste módulo levarase a cabo en modo presencial sempre que a situación sanitaria así o permita.

Temporalmente se a ensinanza se tivese que organizar en semipresencialidade tentarase facer en grupos estables, garantindo así a actividade lectiva para todo o grupo e supervisando a actividade non presencial, a través de actividades na Aula Virtual, e no caso de que se considere necesario en streaming.

Organización que estará en continua revisión en función de posibles novas instrucións e modificacións no protocolo.

Podendo retomar a presencialidade se as condicións de seguridade e/ ou nova normativa así o permiten.

### 10.2) ACTUACIÓNS PARA O PERÍODO DE ACTIVIDADE LECTIVA NON PRESENCIAL.

O ensino non presencial será impartido preferentemente a través da aula virtual de cada grupo. O profesorado realizará o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles ben achegados polo profesorado ou ben os que poña a disposición a Consellería. Igualmente se poderá por tarefas ao alumnado que reforcen co contido da materia ou a avaliación continua da mesma.

Para cada caso concreto de suspensión da actividade lectiva presencial a Consellería poderá adoptar as medidas oportunas en relación cos períodos ordinarios de avaliación do alumnado cando coincidan co tempo de suspensión.