

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2023/2024	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA INÉS GONZÁLEZ GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo Preelaboración e Conservación de alimentos, pertencente ao Ciclo Medio de Cociña e gastronomía, tomado como referencia o Decreto polo que se establece o título, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia as características do alumnado e as características das instalacións, horarios e desenvolvemento das actividades.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostalería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 -Expogalaecia-).

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hostaleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos de traballo que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando tamén con alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

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, TREBELLOS, MÁQUINARIA E SISTEMAS DE TRABALLO.	Maquinaria, ferramentas de uso habitual. Categorias profesionais.	10	10
2	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMENTO E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	Recepción de mercadorías, documentos de traballo e métodos de conservación.	20	10
3	AS HORTALIZAS E COGUMELOS.	Preelaboración das hortalizas e cogumelos.	40	20
4	GRASAS, LACTEOS, ESPECIES, PASTAS E ARROCES	Descrición coñecemento e variedades de grasas ,arrocés, pastas	40	20
5	CARNES, AVES E OVOS.	As carnes e as aves: recoñecemento e preelaboracións básicas. Os ovos e as súas características.	60	20
6	PEIXES E MARISCOS	Clasificación e Preelaboración de peixes e mariscos.	70	20

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A COCIÑA, TREBELLOS, MÁQUINARIA E SISTEMAS DE TRABALLO.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	NO
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	SI
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación
CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.7 CA3.7 Recoñeceronse os distintos espazos que compoñen unha cociña profesional , a a organizacion dos mesmos
CA3.8 CA.3.8 Identificaronse as diferentes categorías profesionais e funcións do persoal dunha cociña profesional
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Recoñecer os distintos espazos que compoñen unha cociña profesional , a a organizacion dos mesmos</p> <p>Identificar as diferentes categorías profesionais e funcións do persoal dunha cociña profesional</p> <p>Descrición e clasificación.</p> <p>Colocación e distribución.</p> <p>Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.</p> <p>Descrición e análise das técnicas de rexeneración.</p> <p>Procedementos de execución de técnicas.</p> <p>Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.</p> <p>Control de resultados.</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, ALMACENAMIENTO E CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	SI
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	NO
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	NO
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	NO
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.
CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.

Criterios de avaliación
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.

Criterios de avaliación
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Provedores. Métodos de selección dos provedores axeitados. Competencia e comparación de provedores.
Economato e adega. Solicitud e recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Previsións, nivel de existencias e caducidade de produtos.
Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.

Contidos
<p>Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.</p> <p>Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.</p> <p>Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.</p> <p>Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.</p> <p>Tratamentos específicos para certas materias primas.</p> <p>Tratamentos térmicos de preelaboración.</p> <p>Descrición e análise das técnicas de rexeneración.</p> <p>Procedementos de execución de técnicas.</p> <p>Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.</p> <p>Control de resultados.</p> <p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.</p> <p>Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.</p> <p>Equipamentos asociados a cada método.</p> <p>Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.</p> <p>Procedementos intermedios de conservación.</p> <p>Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.</p> <p>Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.</p>

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	AS HORTALIZAS E COGUMELOS.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	NO
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	NO
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.

Criterios de avaliación
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relaciónáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identifícaronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.3.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorias, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Colocación e distribución.
Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Tratamentos específicos para certas materias primas.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Tratamentos térmicos de preelaboración.
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
Control de resultados.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.
Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.
Equipamentos asociados a cada método.
Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.
Procedementos intermedios de conservación.

Contidos
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.
Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	GRASAS, LACTEOS, ESPECIES , PASTAS E ARROCES	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	NO
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	NO
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

Criterios de avaliación
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identifícanse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.

Criterios de avaliación
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.

Criterios de avaliación
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.4.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Tratamentos específicos para certas materias primas.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Tratamentos térmicos de preelaboración.
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.
Control de resultados.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.
Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.
Equipamentos asociados a cada método.

Contidos
Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. Procedementos intermedios de conservación. Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	CARNES, AVES E OVOS.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	NO
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	NO
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.

Criterios de avaliación
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.1 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.

Criterios de avaliación
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA5.1 Identificáronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.5.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Colocación e distribución.
Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Tratamentos específicos para certas materias primas.
Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Tratamentos térmicos de preelaboración.
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.

Contidos
<p>Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.</p> <p>Control de resultados.</p> <p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.</p> <p>Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.</p> <p>Equipamentos asociados a cada método.</p> <p>Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.</p> <p>Procedementos intermedios de conservación.</p> <p>Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.</p> <p>Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.</p>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	PEIXES E MARISCOS	70

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	NO
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	NO
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

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 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.

Criterios de avaliación
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA5.1 Identifícanse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA5.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

Criterios de avaliación
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

4.6.e) Contidos

Contidos
Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Colocación e distribución.
Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña.
Cortes básicos, específicos e con denominación propia.
Rendemento das materias primas.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.

Contidos

Tratamentos específicos para certas materias primas.

Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia.

Tratamentos térmicos de preelaboración.

Descrición e análise das técnicas de rexeneración.

Procedementos de execución de técnicas.

Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.

Control de resultados.

Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación.

Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa.

Equipamentos asociados a cada método.

Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación.

Procedementos intermedios de conservación.

Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación.

Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

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

a) Mínimos esixibles

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspóndense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe (RA), que son os seguintes:

RA1.-Recibe materias primas, identifícaa e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.

RA2.-Abastecese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, relevé, etc .

RA3.-Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións.

RA4.-Preelabora materias primas en cociña, aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou uso.



RA5.-Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas en función das características do produto que se rexenera.

RA6.-Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.

Farase unha avaliación inicial para establecer un punto de partida tendo en conta os coñecementos cos que comeza o conxunto do alumnado.

A cualificación componse da seguinte maneira:

1º - CONCEPTUAIS --> suporá 40% da cualificación .4 PTOS

.- Proba escrita dos contidos teóricos --> suporá 40% da nota xeral.

Valorarase cunha ou varias probas escritas os contidos teóricos.

As proba de avaliación, incluírá preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas, respostas curtas ou verdadeiro/falso) relativas ó temario impartido en cada avaliación.

Para poder sumar este porcentaxe ós resultados das probas procedimentais é necesario acadar un mínimo de 5 puntos sobre 10.

.- A nota final das probas conceptuais obterase da media entre o número de probas que se poidan propoñer para cada avaliación.

.- A NON ASISTENCIA AS PROBAS DE VALORACIONES DOS COÑECEMENTOS EN CADA AVALIACIÓN DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA.

2º - PROCEDIMENTAIS --> suporá 60% da cualificación .6 PTOS

.- Valorarase cunha ou varias probas prácticas relacionadas cos contidos prácticos realizados ó longo das clases prácticas. Terá o valor do 50% da cualificación xeral.

.-Traballos: suporán o 10% da nota xeral. No caso de non ter traballos este 10% sumárase ás probas prácticas.

A proba de avaliación, incluírá propostas prácticas de desenvolvemento relativas as tarefas que se levaron a cabo en cada avaliación.

As destrezas se puntuarán en cada unha das probas prácticas elixidas en cada avaliación en relación cos criterios de avaliación correspondentes ás UD.

Para poder sumar este porcentaxe ós resultados das probas conceptuais é necesario acadar 5 puntos sobre 10.

Para poder facer as probas prácticas hai que presentarse puntualmente e cumprir con:

.-Uniformidade, propia da profesión a cal quedou definida o primeiro día de clase na presentación do ciclo. Hai que vir completamente uniformado.

.- Presentarse ca súa ferramenta, a cal quedou definida o primeiro día de clase na presentación do ciclo. Hai que traela toda.

.- Traer: un bolígrafo, un chisqueiro e o caderno de prácticas que se pide para o desenvolvemento das clases prácticas, (cada persoa debe traer o seu, non vale traer o do compañeiro).

.- Manter a súa propia hixiene persoal, vindo limpos e aseados, así como a da súa uniformidade.

.- A nota final das probas procedimentais obterase da media entre o número de probas que se poidan propoñer para cada avaliación.

A NON ASISTENCIA AS PROBAS PRACTICAS EN CADA AVALIACIÓN DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN

POSITIVA.

Cálculo da nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores. Tendo que acadar un mínimo de 5 puntos

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

Non se farán recuperacións, nin se aprazarán probas por non asistir ás mesmas; polo tanto unha avaliación negativa recuperarase no mes de xuño.

Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá nas mesmas probas baseadas nos contidos mínimos, expresados na programación para acadar unha avaliación positiva.

Para acadar unha avaliación positiva final do módulo, terá que ter superadas tódalas avaliacións.

En tódolos procesos e criterios de avaliación os alumnos deberán demostrar o dominio das normas de ortografía e gramática, considerándose como unha ferramenta básica na formación dos alumnos.

Proceso de recuperación

As recuperacións faranse en xuño.

Os alumnos que non acaden unha avaliación positiva:

En xuño terán que:

- Facer as probas teóricas correspondentes a cada unha das avaliacións que non superaron.
- Facer as probas prácticas correspondentes a cada unha das avaliacións que non superaron.

Os alumnos/as con PD: terán que superar as probas correspondentes ó PD.

SE O ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS NA DATA PROGRAMADA, DARA LUGAR A UN "NON PRESENTADO" NA AVALIACIÓN E COMO TAL SUPORA QUE NON SE LOGRE UNA CALIFICACIÓN POSITIVA.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares ós desenvoltos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para acadar os mínimos exisibles.

Para poder acadar a avaliación positiva do módulo o alumnado terá unhas clases de reforzo no periodo establecido por Xefatura de estudos.

O alumnado deberá presentarse ás probas de recuperación convocadas na data fixada (xuño) e deberá superar as mesmas nas condicións expostas nos Criterios de cualificación.

Se ó remate deste período de recuperación o alumno non acadase os obxectivos establecidos, deberá repetir o módulo completo, debendo matricularse no módulo de novo.

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

O alumno que perda o dereito á avaliación continua (PD) terá que:

- Facer as probas teóricas correspondentes a todo o módulo, é dicir, deberá facer un exame teórico que consistirá en contestar un exame tipo test, preguntas curtas ou de desenrolo sobre as unidades didácticas que forman a programación. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media ca proba práctica.

- Facer as probas prácticas correspondentes ó módulo; e dicir debera facer un exame práctico similar ós realizados ó longo do curso.

Para a realización deste exame, o alumno disporá, como máximo, de 4 sesións, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos.

Exame práctico, no que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe exixidos de acordo cos contidos mínimos e que consistirá en:

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida ou outro tipo de documento vinculado ás UD.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria da cociña sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- Proba de manexo e destreza dos utensilios habituais na cociña.
- Identificación de materias primas.
- Elaboración de diversos cortes de hortalizas, limpeza, torneado, etc.
- Limpeza e racionamento de peixes, mariscos, carnes, aves e ovos.
- Realización de diferentes preelaboracións, receitas e tarefas vinculadas ás UD.
- Tamén se terá presente a indumentaria, os procesos de orde, limpeza, recollida do material utilizado.

SE O/A ALUMNO/A NON SE PRESENTA AS PROBAS TEÓRICAS E PRÁCTICAS NA DATA PROGRAMADA, A AVALIACION SERÁ NEGATIVA.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións.

Ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual realizarase na plataforma no apartado seguimento da programación que será revisada pola xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

O desenvolvemento deste módulo non responderá a lóxica tradicional de comezar unha UD, rematala, comezar outra, rematala, etc. As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de materias primas perecedoiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostalería están orientadas cara a unha oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estes produtos.

Por esta razón a estruturación dos contidos de cada unha das UDs desenvolverase partindo na primeira avaliación dunha visión xeral do módulo tocando distintos procesos, técnicas, preelaboracións e elaboracións e na segunda e terceira avaliación tratarase de ir concretando e profundando, e a súa vez aumentando o grado de complexidade das mesmas.

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

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. Nesta fase tratarase de identificar posibles necesidades de reforzo educativo e atención á diversidade, ven pola súa evidencia ou ven por seren expostas polo propio alumno.

Tamén se procurará ter unha impresión das expectativas que teñe o alumnado sobre o módulo.

Para este módulo pasarase durante os primeiros días do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo orientador e datos de información de matrícula.

En todo caso, é necesario o traballo consensuado do equipo docente, coordinado polo profesorado titor e en colaboración co departamento de orientación (que se encargará da avaliación psicopedagóxica do alumno) para conseguir unha atención á diversidade do alumno da nosa aula concreta e axustala ó que precisa.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, se intentará un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

Deseñaranse actividades de reforzo educativo ven para alumnos que:

- a) van máis rezagados que a media, facendoas alcanzables para o seu ritmo ou necesidade.
- b) van máis avanzados que a media, evitando así o seu estancamento.
- c) presenten outras necesidades específicas.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará 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. 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 ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistindo na reciclaxe e na conservación.

-Educación para a saúde: 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 valorar 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, material, materia prima...etc)

-Interculturalidade: Traballando dende o principio do 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 posúe 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

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen fóra do centro e as que teñen como resultado eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Catas especializadas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

Fora do CIFP Podemos contar con:

Saídas para asistir a xornadas gastronómicas.

Saída o mercado de abastos.

Saída para facer un percorrido por distintos establecementos hostaleiros.

Saída o matadoiro.

Demostracións prácticas por parte de especialistas

E tamén outras dentro ou fóra do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

10. Outros apartados

10.1) Avaliacion

No punto 4.c no apartado de axustar avaliación o termo "outro" refírese a posibilidade de avaliar de diferentes formas ou métodos, nas que comprendemos e englobamos actividades orais, escritas, prácticas ou de investigación, caderno de clase etc..dependendo das circunstancias do alumnado e do desenvolvemento do curso académico.

10.2) Competencias

COMPETENCIAS BÁSICAS

Que é unha competencia? A forma mediante a cal unha persoa mobiliza tódolos seus RECURSOS para resolver un problema nun contexto determinado.

A Formación Profesional diferencia dúas dimensións (razón pola cal o alumno debe ser avaliado en base a estas dúas dimensións):

A) A parte profesionalizadora: Dotar das capacidades técnico-transformadoras (determinadas polo conxunto de coñecementos e habilidades propias de cada perfil profesional).

Competencias básicas derivadas do perfil profesional:

- 1.-Capacidade de resolución de problemas
- 2.-Capacidade de organización do traballo
- 3.-Capacidade de responsabilidade no traballo
- 4.-Capacidade de traballo en equipo
- 5.-Capacidade de autonomía
- 6.-Capacidade de relación interpersoal
- 7.-Capacidade de iniciativa no traballo

B) A parte Socioeducativa: Competencias básicas, coñecidas tamén como capacidades clave (asociadas a condutas, principalmente de tipo actitudinal, que o alumno debe mostrar no desenvolvemento das tarefas propias de título profesional e que teñen carácter transversal (todos os perfís, ciclos, postos de traballo, etc) e transferible a novas situacións no futuro. A actitude é a clave!).

A continuación recóllense as competencias básicas que debe ter adquiridas un alumno ó rematar a ESO e que se aplicarán no procesos de E-A deste ciclo e módulo, precisas para adquirir as competencias profesionais propias do perfil profesional .

- 1.-Competencia en comunicación (Español e Galego)
- 2.-Competencia matemática
- 3.-Competencia en coñecemento e na interacción no mundo natural
- 4.-Tratamento da información e competencia dixital
- 5.-Competencia social e cidadá
- 6.-Competencia artística e cultural
- 7.-Competencia para aprender a aprender

8.-Iniciativa e espírito emprendedor

Podemos agrupalos en tres grandes ámbitos:

- a)Ámbito da expresión e a comunicación: competencia na comunicación lingüística, matemática, cultural e artística e no tratamento da información e competencia dixital.
- b)Ámbito da relación e interacción: competencia no coñecemento e na interacción co mundo físico e competencia social e cidadá.
- c)Ámbito do desenvolvemento persoal: competencia para aprender a aprender e competencia na iniciativa persoal e espírito emprendedor.

10.3) Tarefas

A realización de tarefas, tanto do profesorado como do alumnado, desenvolveranse ao longo de todo o curso escolar, sen pechar bloques nun tempo determinado. Debido ao axuste ás diferentes épocas de mercado tanto polas materias primas estacionais como polas festas tradicionais (Samaiñ, Nadal, Entroidos, Pascua,...), realizarase unha rotación de tarefas ao longo do curso.