

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
MP0047	Técnicas culinarias	2023/2024	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SUSANA RAMILO CARRACEDO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

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

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha trascendencia 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 hosteleira.

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 que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando 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	Elaboracións Básicas de múltiples aplicación: Fondos, salsas, farsas e ligazóns.	Elaboración básicas.	60	20
2	Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas, arroz e pastas.	Elaboración pratos a base de hortalizas, pastas e arroces.	60	20
3	Elaboración de potaxes elementais, Cremas básicas, consomés e sopas	Elaboración de potaxes elementais, Cremas básicas, consomés e sopas	50	15
4	Técnicas culinarias aplicadas a ovos.	Elaboración de pratos con ovos.	50	15
5	Técnicas culinarias aplicadas a peixes e mariscos.	Elaboración de pratos con mariscos e peixes.	50	15
6	Técnicas culinarias aplicadas a carnes e aves.	Elaboración de pratos con carne.	50	15

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Elaboracións Básicas de múltiples aplicación:Fondos,salsas,farsas e ligazóns.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	NO
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.

Criterios de avaliación
CA1.10 Dedúcionse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvóléronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.

Criterios de avaliación
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Terminoloxía profesional</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació</p> <p>Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomes, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Técnicas culinarias aplicadas a hortalizas, arroz e pastas.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	NO
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cocíña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.

Criterios de avaliación
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realízase correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planifícanse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Execútanse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.



Criterios de avaliación
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estabeceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distingúronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.



Criterios de avaliación
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar</p> <p>Terminoloxía profesional</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Ferramenta e maquinaria</p>

Contidos

Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui

Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic

Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació

Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.

Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.

Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e

Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.

Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar

Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.

Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.

Valoración da calidade do produto final.

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.

O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.

Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.

Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.

Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorías profesionais: tarefas e obrigas.

Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon

Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de potaxes elementais, Cremas básicas, consomés e sopas	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	NO
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	NO
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	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 Descríbíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícaronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación
CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Identifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.6 Desenvólense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

Criterios de avaliación
CA6.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Terminoloxía profesional</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomes, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p> <p>Execución dos procesos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas culinarias aplicadas a ovos.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.

Criterios de avaliación
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.

Criterios de avaliación
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabamento e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

Criterios de avaliación
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabamento, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descripción, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar</p> <p>Terminoloxía profesional</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació</p> <p>Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p> <p>Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.</p> <p>Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.</p> <p>Valoración da calidade do produto final.</p> <p>Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.</p> <p>Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.</p> <p>O servizo en cociña: descripción, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p>

Contidos
Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.
Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon
Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Técnicas culinarias aplicadas a peixes e mariscos.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.

Criterios de avaliación
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distingúronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.

Criterios de avaliación
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

Criterios de avaliación
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distingúronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

Criterios de avaliación

CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos
Contidos

Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme

Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar

Técnicas complementarias

Terminoloxía profesional

Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,

Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui

Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic

Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació

Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.

Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.

Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e

Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.

Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar

Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.

Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.

Contidos
<p>Valoración da calidade do produto final.</p> <p>Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.</p> <p>Execución dos procesos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.</p> <p>O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.</p> <p>Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.</p> <p>Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.</p> <p>Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.</p> <p>Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon</p> <p>Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida</p>

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas culinarias aplicadas a carnes e aves.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	NO
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.3 Identifícaronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícaronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identifícaronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.

Criterios de avaliación
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Criterios de avaliación
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distingúronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.

Criterios de avaliación
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar</p> <p>Técnicas complementarias</p> <p>Terminoloxía profesional</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Ferramenta e maquinaria</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnic</p> <p>Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realizació</p> <p>Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consomés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>

Contidos

Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.

Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.

Valoración da calidade do produto final.

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.

O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, cátering, banquete, aperitivos, lunch, etc.

Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.

Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.

Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.

Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon

Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida

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. Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.

RA2. Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.

RA3. Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.

RA4. Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación

RA5. Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.

RA6. Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.

Estando especificados no punto 4.c "Axustar avaliación" desta programación didáctica

B) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A cualificación componse de dúas notas, da seguinte maneira:

Teoría: 30%. (Probas escritas u orais,)

Práctica: 70%. prácticas de taller específicas, probas prácticas.

Para facer o redondeo dos valores decimales , cara a establecer una nota no programa informático xade, utilizarase o seguinte criterio. Décimal menor a 8 a nota será a unidade.

Cada avaliación ordinaria terá unha cualificación de 0 a 10.

No período de recuperación as cualificacións serán tamén de 0 a 10.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

Parte teórica 30% representa unha puntuación global de 3 puntos.

Os exames teóricos poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros, facer gráficos, preguntas de resposta curta ou ser de tipo test) no caso dos exames tipo test as repostas erróneas restaran puntos) relativas ao temario impartido.

O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames, probas ou traballos propostos en cada avaliación trimestral.

En caso de non realizarse exames escritos ou traballos, por axustes de programación, a puntuación deste apartado sumarase ao apartado seguinte, de prácticas, tendo en conta o día a día, reflectido no caderno do profesor.

PRÁCTICA 70%: Elementos avaliábeis.

Puntuación sobre o global: 6 puntos.

- O 70% da cualificación obterase de:

60% Os exames prácticos consistirán na realización de diferentes elaboracións, receitas e tarefas vinculadas ás UD durante 1 hora, ou hora e media no taller de cociña. Tamén se terá presente a indumentaria, os procesos de orde, limpeza, recollida do material utilizado e todos aqueles temas vistos e practicados nas clases de taller diarias.

10 % Caderno de clase..

Ter toda a documentación e fichas técnicas, ordeñadas, na aula e obrador durante as clases do módulo, coma se dun libro se tratase., Realización dos traballos teóricos, exercicios de autoevaluación.

Nos traballos terase en conta a presentación, distribución e organización dos contidos.

É requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada.

As probas poden ser feitas periódicamente sen previo aviso.

Cálculo da nota final da avaliación:

- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores: teoría e práctica.
- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima de 5 puntos.
- Non se farán recuperacións, a avaliación é continua e irase superando ao longo dos trimestres.

Se o alumnado non se presenta na data estipulada para a realización das distintas probas, dara lugar aun non presentado na avaliación, e como tal supora que non se logre unha calificación positiva

si o alumnado non supera a última avaliación terá que facer un exame final que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas. Ditas probas desenvolveranse no mes de xuño sempre antes do 21 a dita proba.

Características:

-Proba práctica , basada en actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/, que o alumno realizará tempo e forma (a criterio do profesor).

-Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas , na proba teórica e na proba práctica , non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non se obtén un cinco en cada unha delas , nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

No caso de ter que vivir outra situación de confinamento, e ter que impartir as clases a distancia . Utilizaremos como recurso a aula virtual do centro , o libro de texto técnicas culinarias da editorial sintasis, asi como os recursos virtuais que dita editorial contén, videos e anexos complementarios a os contidos colgados por o profesor e a plataforma webex.

Conexión semanal de alomenos unha sesión dunha hora de duración con todo o grupo de alumnado para , explicación das distintas unidades didácticas que se esten a traballar , solución de dúbidas etc.

A cualificación neste caso sería :

50% a proba teórica, proba que se realizase pola plataforma webex de modo oral ou escrito .

50% supostos prácticos ,traballos e actividades do libro de texto enviadas polo profesor , sendo necesario que devanditos traballos entrégúense en tempo e forma e condición para poder realizar a media coa nota teórica.

Non se admitiran traballos fora de tempo.

En ambos os casos terase que sacar por parte do alumno un mínimo de 5 puntos para que se lle faga media na nota global da avaliación

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Durante o período ordinario, para a recuperación do módulo non superado , programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos

No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.(establecerase unha data de entrega , non admitindo traballo fora de prazo).

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado .

O período de recuperación para alumnado co módulo pendente será entre a 3ª avaliación e a avaliación final.

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

PROBA PRÁCTICA.- na que o alumno demostre ter acadado os resultados de aprendizaxe esixidos de acordo cos contidos mínimos.

Esta proba poderá durar ata, como máximo,4 horas. Exemplo:

- Facer unha folla de pedido correspondente a unha ficha técnica establecida.
- Poñer en funcionamento diversa maquinaria do taller , sabendo realizar a limpeza, conservación e funcionamento das mesmas.
- A partir da proposta do profesor de varios ingredientes de uso habitual, deberá realizar unha ou varias elaboracións das distintas unidades didácticas do módulo, incluíndo a decoración do mesmo.
- Saber aplicar correctamente as técnicas explicadas e desenroladas polo profesor no taller para a obtención dun resultado satisfactorio.
- Executar correctamente as elaboracións solicitadas , que foron realizados durante o curso escolar propias do módulo.

PPROBA TEÓRICA.- Tipo test (as respostas erroneas restaran puntuación)ou resposta corta, dunha duración máxima de 2 horas, onde o alumno/a reflecta os coñecementos teóricos que debe posuír o rematar o curso

Para supera o módulo e condición imprescindible obter como mínimo un 5, tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas(practica), como na proba teórica , non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, o artigo que regula este apartado é o 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: "O número de faltas que implica a perda do dereito a á avaliación continua nun determinado módulo será do 10% respecto da súa duración total".

Debido a que no ROC (reglamento organico de centro) estableceuse que para acadar PD serían 10% de faltas inxustificadas máis ata un máximo dun 5% de faltas xustificadas por motivos laborais , que poderían dar lugar a que se alcanzara o PD cun 15 % total das faltas do módulo, este será o criterio a seguir .

Para os efectos de determinación da perda do dereito a avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias personais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réximen interior do centro" e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e as alumnas que teñan perdido o dereito a avaliación continua, sempre que poidan ter algún tipo de risco para sí mesmos, o resto do grupo ou as instalacións".

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.

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

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir.

Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de avaliación inicial.

Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

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

- Realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, traballos de búsqueda de información, de forma individualizada.
- Reforzo das prácticas nas técnicas que lles supoña dificultade no seu aprendizaxe.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da 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, traballadores non docentes, talleres, e material de traballo .

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Presentación de maquinaria .
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos
- Demostracións practicas por parte de especialistas

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

Actividades complementarias de formación:

- Saída ao monte para facer unha práctica de campo identificando cogumelos silvestres.
- Saída ao mercado de abastos do Concello de Vigo ou arredores para a realización dun traballo de identificación de xénero(peixes, carnes e hortalizas).
- Saída a unha sala de despece .
- Visita Forum gastronómico .
- Visita a establecementos hoteleiros.

10.Outros apartados

10.1) Libro de texto do alumnado

Para a explicación e seguimento da programación o profesor e os alumnos entre outros recursos farán uso do libro de texto de Editorial I síntesis técnicas en cocina , ISBN9788490777374, autor Salas García, Francisco

E opcional por parte do alumnado ter o libro .

os exames teóricos faranse en base o libro de texto e apuntamentos aportados polo docente do módulo.

Se facilita por parte do profesor apuntes dos temas e/ou presentación na aula por medio de medios audiovisuais, como ampliación os temas do libro.

10.2) situación de confinamento

No caso de ter que vivir outra situación de confinamento, e ter que impartir as clases a distancia . Utilizaremos como recurso a aula virtual do centro, Editorial I síntesis técnicas en cocina , ISBN9788490777374, autor Salas García, Francisco , así como os recursos virtuais que dita editorial contén, vídeos e anexos complementarios a os contidos colgados por o profesor e a plataforma webex.

Conexión semanal de alomenos unha sesión dunha hora de duración con todo o grupo de alumnado para , explicación das distintas unidades didácticas que se estén a traballar , solución de dúbidas etc.

A cualificación neste caso sería :

50% a proba teórica, proba que se realice pola plataforma webex de modo oral ou escrito .

50% supostos prácticos ,traballos e actividades do libro de texto enviadas polo profesor , sendo necesario que devanditos traballos entréganse en tempo e forma e condición para poder realizar a media coa nota teórica.

Non se admitiran traballos fora de tempo.

En ambos os casos terase que sacar por parte do alumno un mínimo de 5 puntos para que se lle faga media na nota global da avaliación



10.3) Outros

No deseño de Unidades didácticas (punto 4), no apartado de axustar avaliación (4c) en instrumento de avaliación marcouse "OU: outro", xa que o alumno pode ser avaliado de varias formas, polas prácticas realizadas e valoradas no momento, reflectidas no caderno do profesor (seguimento diario do profesor), de forma escrita, oral, caderno de fichas técnicas, seguridade hixiene e uniformidade profesional.