

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2023/2024	8	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO MANUEL BLANCO GARRIDO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Esta programación realízase para o módulo Procesos de Praelaboración e Conservación en Cociña, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección en Cociña, tomado como referencia o Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Cociña, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características das instalacións, horarios e desenvolvemento das actividades.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos, 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 establecemento 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 Santiago de Compostela é o destino final desta ruta milenaria e que 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 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.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

¿Perfil profesional do título:

¿Competencia xeral:

¿Competencias profesionais, persoais e sociais:

¿Asociado á unidade de competencia:

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo.	6	3
2	Equipos, maquinaria, batería e utilaxe empregados na produción culinaria.	Analiza e recoñece as características dos equipamentos, a batería, e ferramentas. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do seu uso no entorno de traballo.	7	3
3	Recepción de materias primas. Almacenamento. Sistemas de conservación, rexeneración e envasado	Explica os documentos de traballo na recepción de materias primas. Analiza e describe para o seu uso os diferentes sistemas de conservación de alimentos.	10	5
4	Materias primas de orixe vexetal.	Descrición e estudo das diferentes materias primas de orixe vexetal. Limpeza, preelaboracións, curtes e tratamentos necesarios no seu uso durante a produción culinaria.	70	30
5	Carnes, Aves e Ovos	Descrición e estudo das diferentes aves e carnes de distinto gando. Pezas representativas. Limpeza, preelaboracións, curtes e tratamentos necesarios no seu uso durante a produción culinaria. Estudo do ovo	80	30
6	Pescados e Mariscos	Descrición e estudo dos diferentes peixes e mariscos. Clasificación. Limpeza, preelaboracións, curtes e tratamentos necesarios no seu uso durante a produción culinaria	60	25
7	Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias	Determina métodos para a obtención e cálculo de escandallos e test de rendementos.	7	4

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.

Criterios de avaliación
CA2.7 Recoñeuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evítouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícanse e selecciónanse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evítouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasifícase, codifícase e actívoase o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

Criterios de avaliación

CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos
Contidos

Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.

Distribución e colocación nos espazos de cociña.

Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.

Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.

Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.

Deontoloxía profesional.

Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.

Pasteurización e esterilización: descrición e características.

Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.

Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.

Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.

Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

Preelaboración: concepto e características.

Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.

Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Contidos
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipos, maquinaria, batería e utillaxe empregados na produción culinaria.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.

Criterios de avaliación
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícaronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícaronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Recepción de materias primas. Almacenamento. Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evítouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

Criterios de avaliación
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.

Contidos
<p>Deontoloxía profesional.</p> <p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.</p> <p>Pasteurización e esterilización: descrición e características.</p> <p>Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.</p> <p>Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.</p> <p>Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.</p> <p>Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.</p> <p>Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.</p> <p>Preelaboración: concepto e características.</p> <p>Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.</p> <p>Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.</p> <p>Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.</p> <p>Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.</p> <p>Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.</p>

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Materias primas de orixe vexetal.	70

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI



Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.

Criterios de avaliación
CA2.4 Identifícaronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícaronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.

Criterios de avaliación
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.

Contidos
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Carnes, Aves e Ovos	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.

Criterios de avaliación
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

Criterios de avaliación

CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos**Contidos**

Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.

Distribución e colocación nos espazos de cociña.

Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.

Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.

Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.

Deontoloxía profesional.

Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.

Pasteurización e esterilización: descrición e características.

Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.

Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.

Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.

Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

Preelaboración: concepto e características.

Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.

Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Contidos
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Pescados e Mariscos	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.

Criterios de avaliación
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícanse e selecciónanse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Rendimento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	SI
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evítouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasládóronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

Criterios de avaliación
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.

Contidos

Deontoloxía profesional.

Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.

Pasteurización e esterilización: descrición e características.

Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.

Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.

Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.

Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.

Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

Preelaboración: concepto e características.

Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.

Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.

Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

5.1 Peso dos procedementos e instrumentos de avaliación dos CA na cualificación

Procedementos e instrumentos de avaliación		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		3 %	3 %	5 %	30 %	30 %	25 %	4 %	100,00 %
Proba de coñecementos		6 %	13 %	21 %	4 %	5 %	10 %	8 %	7,14 %
	Proba escrita + modelo de solución	6 %	13 %	21 %	4 %	5 %	10 %	8 %	7,14 %
Proba de desempeño		89 %	74 %	55 %	76 %	54 %	63 %	90 %	65,99 %
	Táboa de indicadores de observación	89 %	74 %	55 %	76 %	54 %	63 %	90 %	65,99 %
Outros		5 %	13 %	24 %	20 %	41 %	27 %	2 %	26,87 %
	Táboa de indicadores para produtos	5 %	13 %	24 %	20 %	41 %	27 %	2 %	26,87 %

Todas as probas		UD1	UD2	UD3	UD4	UD5	UD6	UD7	Total
		3 %	3 %	5 %	30 %	30 %	25 %	4 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		6 %	13 %	21 %	4 %	5 %	10 %	8 %	7,14 %
Táboa de indicadores para produtos		5 %	13 %	24 %	20 %	41 %	27 %	2 %	26,87 %
Táboa de indicadores de observación		89 %	74 %	55 %	76 %	54 %	63 %	90 %	65,99 %

Todas as probas		RA1	RA2	RA3	RA4	Total
		26,71 %	26,08 %	21,69 %	25,52 %	100,00 %
Proba escrita + modelo de solución		4,08 %	1,15 %	11,57 %	12,70 %	7,14 %
Táboa de indicadores para produtos		10,74 %	22,66 %	35,22 %	40,95 %	26,87 %
Táboa de indicadores de observación		85,17 %	76,19 %	53,20 %	46,36 %	65,99 %

5.2 Niveis de logro mínimo dos CA (mínimo esixible)

Craterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
UD 1. Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	si
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	si

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	non
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	non
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	si
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	si
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	no
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	si
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	si
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	si
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	si
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	si
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	si
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	non
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	non
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	si
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	si
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	si
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	si
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	si
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	si
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	si
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	si
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	si
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	non
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	si
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
UD 2. Equipos, maquinaria, batería e utillaxe empregados na produción culinaria.	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	si
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	si
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	si
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	si
CA 1.8 Selecciónáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	si
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	non
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	non
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	non
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	si

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	si
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	si
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	non
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	si
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	si
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	si
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	si
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	si
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	si
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	non
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	si
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	si
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	si
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	non
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	si
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	si
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	si
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	si



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	si
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	non
UD 3. Recepción de materias primas. Almacenamento. Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	si
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	si
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	si
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	si
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	non
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	non
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	si
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	si
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	si
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	non
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	si
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	si
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	si
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	si
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	si



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	si
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	si
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	non
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	non
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	si
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	si
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	si
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	si
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	non
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	si
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominaci3n propia.	si
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinaci3n de rendementos e escandallos.	si
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
UD 4. Materias primas de orixe vexetal.	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produci3n culinaria.	si
CA 1.2 Recoñeceuse a colocaci3n e a distribuci3n da maquinaria de cociña.	si
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	si
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	si



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	si
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	non
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	non
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	si
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	si
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	si
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	si
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	non
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	si
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	si
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	si
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	si
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	si
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	si
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	si
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	si
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	si
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación	si

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
que se realice.	si
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	non
CA 4.2 Relacionáronse as t3cnicas coas especificidades das materias primas, as s3as posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	non
CA 4.3 Realiz3ronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 4.4 Caracteriz3ronse e execut3ronse os cortes b3sicos, e identific3ronse as s3as aplicaci3ns 3s materias primas.	si
CA 4.5 Caracteriz3ronse e execut3ronse os cortes espec3ficos e as pezas con denominaci3n propia.	si
CA 4.6 Desenvolv3ronse os procedementos intermedios de conservaci3n tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 4.7 Caracteriz3ronse e calcul3ronse os m3todos para a determinaci3n de rendementos e escandallos.	si
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 4.9 Realiz3ronse todas as operaci3ns tendo en conta a normativa hixi3nico-sanitaria, de seguridade laboral e de protecci3n ambiental.	si
UD 5. Carnes, Aves e Ovos	
CA 1.1 Establec3ronse as caracter3sticas das m3quinas, a bater3a, as ferramentas e os utensilios relacionados coa producci3n culinaria.	si
CA 1.2 Recoñeceuse a colocaci3n e a distribuci3n da maquinaria de cociña.	si
CA 1.3 Recoñec3ronse as aplicaci3ns das m3quinas, a bater3a, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.4 Realiz3ronse as operaci3ns de posta en marcha das m3quinas.	si
CA 1.5 Realiz3ronse as operaci3ns de limpeza e mantemento da maquinaria, a bater3a, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 1.7 Recoñec3ronse e formaliz3ronse os documentos asociados ao abastecemento.	si
CA 1.8 Seleccion3ronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	si
CA 1.9 Traslada3ronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	non
CA 1.10 Realiz3ronse todas as operaci3ns tendo en conta a normativa hixi3nico-sanitaria, de seguridade laboral e de protecci3n ambiental.	non
CA 1.11 Comunic3ronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	si
CA 2.1 Caracteriz3ronse os m3todos de envasamento e conservaci3n, as3 como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada m3todo.	non
CA 2.2 Caracterizouse a t3cnica de conservaci3n por baleiro e recoñec3ronse as s3as aplicaci3ns na cociña.	si
CA 2.3 Recoñec3ronse as caracter3sticas e as diferenzas entre a pasteurizaci3n e a esterilizaci3n.	non

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	si
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	si
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	si
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	non
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	si
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	non
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	si
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	si
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	si
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	si
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	si
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	non
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacions previas das materias primas.	si
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	si
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	si
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	si
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	si
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	si
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	si
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	si

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
UD 6. Pescados e Mariscos	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	SI
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	SI
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	SI
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	SI
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	SI
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	SI
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	NON
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	NON
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	NON
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	SI
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	SI
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	SI
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	SI
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	SI
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	SI
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	SI
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	SI

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	SI
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	NON
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	SI
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	SI
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	NON
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	SI
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	SI
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	SI
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	SI
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	SI
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	SI
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
UD 7. Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias	
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	SI
CA 1.2 Recoñeuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	SI
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	SI
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	SI

Criterios ou subcriterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	SI
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	SI
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	SI
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	SI
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	SI
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	SI
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	NON
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	NON
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	NON
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	SI
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	SI
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	SI
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	SI
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	SI
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	SI
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	SI
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	SI
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	SI
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	NON
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	SI

Cráterios ou subcráterios de avaliación	Nivel de logro do mínimo esixible
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	SI
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	SI
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	SI
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	SI
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	SI
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	SI
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	SI
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	NON

5.3 Peso dos CA na cualificación das UD e pesos das UD na cualificación do módulo

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 1. Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen	3 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	1 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	1 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	1 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	5 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	5 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	1 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	3 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	2 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	4 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	4 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	4 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	4 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	4 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	2 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	5 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	5 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	4 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	4 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	2 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	1 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	2 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	2 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	1 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicaci3ns ás materias primas.	2 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominaci3n propia.	3 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	3 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinaci3n de rendementos e escandallos.	2 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
UD 2. Equipos, maquinaria, batería e utillaxe empregados na producci3n culinaria.	3 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa producci3n culinaria.	1 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	5 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	1 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	1 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	2 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	3 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	5 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	2 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	5 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	3 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	3 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	5 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	4 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	4 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	1 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	1 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	1 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	5 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	1 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	2 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	2 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	1 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	2 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	5 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	2 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	2 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	3 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	3 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
UD 3. Recepción de materias primas. Almacenamento. Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	5 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	2 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	2 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	2 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	5 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	2 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	2 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	2 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	2 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	2 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	2 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	2 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	5 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	2 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	2 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	2 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	2 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	2 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	1 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	2 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	2 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	3 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	4 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	2 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	3 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	3 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicaci3ns ás materias primas.	3 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominaci3n propia.	3 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	5 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinaci3n de rendementos e escandallos.	3 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	5 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
UD 4. Materias primas de orixe vexetal.	30 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	2 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	2 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	2 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	3 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	3 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	5 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	3 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	3 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	3 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	1 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	3 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	5 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	5 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	3 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	3 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	5 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	3 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	1 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	2 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	2 %

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	2 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	2 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	2 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	2 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	2 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	4 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	1 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	1 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	1 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	2 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
UD 5. Carnes, Aves e Ovos	30 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	3 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	2 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	1 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	3 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	4 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	3 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	1 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	2 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	1 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	2 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	2 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	2 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	2 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	2 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	1 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	2 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	2 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	2 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	1 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	1 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	4 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	1 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	2 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	4 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	4 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	4 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	4 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	4 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	4 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	3 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4 %
UD 6. Pescados e Mariscos	25 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	3 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	3 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	2 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	2 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	1 %
CA 1.9 Trasládóronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	3 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	1 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	2 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	2 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	2 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	2 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	4 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	4 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	4 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	2 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	1 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	1 %

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	1 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	4 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	5 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	4 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	4 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	5 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	4 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	5 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	1 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	1 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	1 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	1 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %
UD 7. Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias	4 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	1 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	2 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	1 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	1 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	1 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	1 %
CA 1.9 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	1 %

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	2 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	3 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñécéronse as súas aplicacións na cociña.	1 %
CA 2.3 Recoñécéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	2 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	1 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	2 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	3 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	4 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	1 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	3 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	2 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	5 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	2 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	5 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	7 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	3 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	2 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.	2 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	2 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	5 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	3 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	3 %



Unidades didácticas e criterios de avaliación	%
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	3 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	1 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3 %

5.4 Peso dos CA na cualificación dos RA e peso dos RA na cualificación do módulo

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
RA 1. Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	26,71 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	2,62 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	0,37 %
CA 1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	6,18 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	5,17 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	2,81 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	0,56 %
CA 1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	0,11 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	0,26 %
CA 1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	6,96 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	4,49 %
CA 1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	1,50 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	2,28 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	3,37 %
CA 1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	0,67 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3,37 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2,92 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1,05 %
CA 1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	0,56 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	1,50 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	6,74 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	1,87 %
CA 1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	0,26 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	0,60 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	4,49 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	6,18 %
CA 1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	1,09 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	9,88 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	0,37 %
CA 1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	0,26 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,18 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	0,67 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,49 %
CA 1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3,14 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	3,71 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	2,06 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	0,56 %
CA 1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	0,67 %
RA 2. Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	26,08 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	5,06 %
CA 2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	3,91 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	2,30 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	2,45 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	0,46 %
CA 2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	0,58 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	3,80 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	0,46 %
CA 2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	4,91 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	0,35 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	0,15 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	5,75 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	0,46 %
CA 2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	4,60 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	2,61 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	7,29 %
CA 2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	4,29 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	4,75 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	3,91 %
CA 2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	2,68 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	2,91 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	4,91 %
CA 2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	3,45 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2,91 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	0,61 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	1,27 %
CA 2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2,88 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	0,77 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	1,15 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	0,84 %
CA 2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	6,33 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	4,60 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	6,33 %
CA 2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	0,27 %
RA 3. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	21,69 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	0,69 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	1,29 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	4,70 %
CA 3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	3,23 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	0,55 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	3,60 %
CA 3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	2,67 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	1,61 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	0,55 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	2,77 %
CA 3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	2,77 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	3,87 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	4,61 %
CA 3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	1,52 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	6,69 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	3,50 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	5,53 %
CA 3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	0,14 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3,46 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	3,78 %
CA 3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	6,27 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	1,29 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3,46 %



ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	5,53 %
CA 3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3,78 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	1,38 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	1,24 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	3,32 %
CA 3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	4,61 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	5,90 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	5,53 %
CA 3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	0,14 %
RA 4. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	25,52 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	4,90 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	3,53 %
CA 4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparaci3ns previas das materias primas.	4,70 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	0,12 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	8,62 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	0,59 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	0,59 %
CA 4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicaci3ns posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	2,66 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	0,24 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	0,12 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	9,40 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	0,59 %
CA 4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparaci3n e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	5,68 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicaci3ns ás materias primas.	2,16 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicaci3ns ás materias primas.	4,70 %
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicaci3ns ás materias primas.	0,47 %

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación	%
CA 4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.	1,06 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	1,41 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	0,24 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	2,16 %
CA 4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	4,70 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	4,70 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	1,18 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	2,16 %
CA 4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	0,98 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	4,47 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	2,59 %
CA 4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	1,14 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	0,98 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	2,35 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4,11 %
CA 4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	4,70 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	2,59 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	4,70 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	3,76 %
CA 4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	0,98 %

5.5 Observacións sobre os criterios de cualificación

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

*Realización para os contidos conceptuais fundamentalmente, probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos no módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5. Suporán un 25% da cualificación final do módulo.

- É necesario entregar calquera traballo de obrigada entrega que xurda ao longo do curso, xa sexa de xeito dixital ou en papel.

Si non se presentan non se farán as medias e avaliación quedará suspensa.

*As actividades, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais realizando as prácticas de cada día ,nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 60% da cualificación do módulo.

E imprescindible ter neste apartado relativo ao traballo diario no taller un 5 o mais nota, para poder facer as medias porcentuais.

No caso de que se realizara un exame práctico este suporía o 10% deste 60% parte.

*Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais que se consideren necesarios para o desenvolvemento do traballo, como no comer nas clases prácticas ou utilizar o móbil.

Se terán en conta as medidas de seguridade e hixiene, a limpeza do material e equipos, a axuda a sacar o lixo etc.

Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 15% da cualificación final do módulo.

Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobar a seguinte avaliación

- Si un alumno non supera a última avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo; para o redondeo teranse en conta os contidos actitudinais.

Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas. Será o mes de Xuño a dita proba. Características:

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

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

-Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba

teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, si no se da o caso, nin de gardar parte aprobada se fose o caso

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumno que non supere o módulo, poderá presentarse ao exame convocado para os alumnos que teñan perdido o dereito á avaliación continua na data que se fixe para estas probas e deberá superar as mesmas nas seguintes condicións:

Os procedementos para definir as actividades de recuperación consistirán en probas e traballos iguais ou similares os desenvolvidos nas diferentes unidades didácticas, orientadas para alcanzar os mínimos exisibles, sendo cualificadas como APTO/NON APTO.

Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas. Será o mes de Xuño a dita proba. Características:

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

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

-Se aplicarán os porcentaxes como está indicado nos criterios de avaliación.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en dúas ou tres partes que se desenvolveran nas correspondentes xornadas. Será o mes de Xuño a dita proba. Características:

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

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

-Se aplicarán os porcentaxes como está indicado nos criterios de avaliación.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo

de 2011: ¿O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime 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 ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións. A este respecto e para informar ao alumnado o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias injustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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 realízase 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, rematála, etc. As actividades destas ensinanzas precisan para o seu desenvolvemento de Materias Primas perecedeiras, polo cal as dinámicas determinadas nos centros de hostelería están orientadas hacia unha Oferta gastronómica o máis atractiva posible, co fin de darlle saída a estes produtos.

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

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 teñen 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 encargara á 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., insistir 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 esquecerque a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

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

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

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

¿Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico ¿ práctico que 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 encadranse aquelas que se producen fora do centro e as que ten 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
Saidas para asistir as xornadas gastronómicas.
Saida o mercado de abastos.
Saida para facer un percorrido por distintos establementos hoteleiros.
Saida o matadoiro.
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.

10. Outros apartados

10.1) Avaliación.

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 oraís, 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

¿Qué 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 esas dúas dimensións)

A)Parte profesionalizadora-Capacidades técnico-transformadoras(determinadas polo conxunto de coñecementos e habilidades propias de cada perfil)

Competencias básicas derivadas do perfil profesional:

- 1.-Capacidade de resolución de problemas
- 2.-Capacidade de organización do traballo

3.-Capacidad de responsabilidad en el trabajo

4.-Capacidad de trabajo en equipo

5.-Capacidad de autonomía

6.-Capacidad de relación interpersonal

7.-Capacidad de iniciativa en el trabajo

B)Parte Socioeducativa- Competencias básicas,coñecidas tamén como capacidades clave(asociadas a conductas,principalmente de tipo actitudinal,que o alumno debe mostrar no desenvolvemento das realizacións propias do título profesional,e que teñen carácter transversal(tóloos perfíles,ciclos,postos de traballos,etc) e transferible(transferible a novas situación no futuro).

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 cidadana

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 cidadana.

c)Ámbito do desenvolvemento personal:competencia para aprender a aprender e competencia na iniciativa personal e espírito emprendedor.

10.3) Tarefas

A realización das tarefas tanto do profesorado como do alumnado, se desenvolverán a lo largo de todo o curso escolar , sen cerrar bloques nun tempo determinado. Debido ás diferentes épocas de mercado en materias primas, estacionais e tradicionais de festa(Samaín, Navidad,Carnavaies, Pascua,...), realizarán una rotación de tarefas a lo largo del curso,