

**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 de adultos

**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	BERNARDO ESPERANTE LAGO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

La importancia que el Sistema Educativo Español concede a la Formación Profesional se asienta en el respeto a los derechos y libertades reconocidos en el artículo 27 de La Constitución Española. Las estrategias coordinadas para el empleo que postula la Unión Europea se regulan en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y se orientan, con especial énfasis hacia la obtención de una población activa, cualificada y apta para la movilidad y libre circulación.

El actual contexto legislativo, reivindica una mayor implicación del sistema educativo en la sociedad y en el tejido productivo, apostando fuertemente por la formación profesional, tal y como se recoge en el preámbulo de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (en adelante LOE-LOMLOE). La ciudadanía reclama un sistema educativo moderno, más abierto, menos rígido, multilingüe y cosmopolita que desarrolle todo el potencial y talento de sus ciudadanos y que tenga entre sus objetivos el refuerzo de la equidad y de la capacidad inclusiva.

A presente programación dirixese o módulo de Procesos de Elaboración culinaria, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección en Cociña; tomado como referencia o Decreto 83/2011, do 20 de abril; 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 do contorno sociocultural do centro.

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: O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de cociña determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais incluídas no título.

¿Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

¿Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan a seguir:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Diseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración,



terminación ou conservación.

i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.

j) Verificar os procesos de envasado e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.

l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivar, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.

n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.

ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.

o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.

s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

¿Asociado á unidade de competencia:

UC1059\_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións.

UC1060\_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.

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 productivos, 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	Procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	Comprobaremos que técnicas de regeneración, conservación y regeneración de alimento han de aplicarse a los productos antes de usarse o consumirse o durante el desarrollo de múltiples procesos de cocina	20	10
2	Control y puesta a punto de las áreas de producción en cocina	Prepararemos as zonas de producción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	20	10
3	Procesos de preelaboración de vegetales	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboraciones y cálculo de rendimiento de los vegetales	50	25
4	Procesos de preelaboración de carnes.	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboración de las carnes.	70	25
5	Procesos de preelaboración de pescados y mariscos	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboración de pescados y mariscos.	80	30

### 4. Por cada unidade didáctica

#### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
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 Identifícaronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
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.
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.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.

**4.1.e) Contidos**

Contidos
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.

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

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Control y puesta a punto de las áreas de producción en cocina	20

**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

**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.
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.

Criterios de avaliación
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.

#### 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.

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

N.º	Título da UD	Duración
3	Procesos de preelaboración de vegetales	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO
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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
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.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas dos vexetais
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.4.1 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións nos vexetais.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
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.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Procesos de preelaboración de carnes.	70

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
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.
CA4.1.2 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das carnes.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.4.2 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións nas carnes.
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.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
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.

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

N.º	Título da UD	Duración
5	Procesos de preelaboración de pescados y mariscos	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.1.3 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas dos pescados e mariscos..
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.
CA4.4.3 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións nos pescados e mariscos..

**Crterios de avaliación**

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

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**

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. Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación****CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

Se realizarán 3 evaluaciones parciales a lo largo del curso:

1ª evaluación: antes del 20 de diciembre.

2ª evaluación: antes del 23 de marzo.(fecha provisional)

3ª evaluación: antes del 6 de junio (fecha provisional).

**PRUEBAS DE EVALUACIÓN**

Para obtener una evaluación positiva del módulo, el alumnado deberá alcanzar una nota igual o superior a cinco en la evaluación final del curso, además de haber superado todos los criterios de evaluación marcados como mínimos exigibles.

» Prueba escrita 40% (obligatoria y presencial)

En esta prueba se evaluarán los contenidos correspondientes a las Unidades Didácticas desarrolladas en cada evaluación. Se calificarán de 0 a 10 y será necesario obtener un mínimo de 5 puntos para poder superarla. Las pruebas escritas durarán un máximo de 1 hora y se realizará una por evaluación: podrán ser de tipo test (cada tres preguntas mal contestadas restarán 1 bien contestada), cuestionario de preguntas cortas, selección, supuesto prácticos escritos o cumplimentación de los procesos de elaboración de una ficha técnica o escandallo, atendiendo a los contenidos de las unidades didácticas.

» Prueba de desempeño 60%

En esta prueba se evaluará la realización de procesos de preelaboración y conservación, similares a las realizadas en el aula-taller o en la plataforma ¿ pdistancia y relacionadas con cada UD. Se calificará de 0 a 10 y será necesario obtener un mínimo de 5 puntos para poder superarla.

La duración de la prueba se determinará en cada convocatoria y se realizará una prueba de desempeño por evaluación para la cual se requerirá:

- 1) Confirmación de asistencia: el alumnado deberá confirmar la asistencia a las pruebas en el caso de haber turnos, seleccionando su preferencia horaria según disponibilidad.
- 2) El alumnado deberá acudir a la prueba debidamente uniformado y con el maletín de utillaje de cocina. La prueba consistirá en la realización de uno o varios procesos de preelaboración y conservación, siguiendo las normas de seguridad e higiene, pudiendo solicitarse por escrito en un documento al efecto la indicación de ingredientes, cantidades y fases de elaboración de forma secuenciada. Esta ficha se entregará al profesor firmada.

Las pruebas se calificarán sobre valores numéricos totales de 10, que, cuando estos valores sean decimales, se redondearán durante las evaluaciones parciales a la nota inferior, y, en la evaluación final, se realizará el siguiente redondeo: si la cifra decimal es igual o superior a 5 se redondea a la nota superior y si es inferior a 5 se redondea a la nota inferior. Las pruebas de evaluación serán corregidas en el plazo aproximado de dos semanas.

## EVALUACIONES

La nota de la evaluación parcial será el resultado, de la media aritmética obtenida de la puntuación alcanzada en cada una de las unidades didácticas cada evaluación, sin decimales, realizando, en cualquier caso, el redondeo hacia abajo; mientras que la nota de la evaluación final del módulo se calculará realizando una media ponderada de todas las unidades didácticas según el peso que recibe cada una de ellas:

» Nota 1ª evaluación (45%)  
UD1 10%

- UD2 10%
- UD3 25%
- » Nota 2ª Evaluación (25%)
- UD4 25%
- » Nota 3ª Evaluación (30%)
- UD5 30%

En caso de que el alumno o alumna se haya tenido que presentar a alguna prueba de recuperación, la nota de la evaluación final será aquella que resulte de la media de las pruebas superadas en las evaluaciones trimestrales y las que se han recuperado según el porcentaje indicado anteriormente.

#### PRUEBAS DE RECUPERACIÓN

Las pruebas de recuperación se calificarán con los mismos criterios de cualificación detallados anteriormente para las pruebas de evaluación ordinarias.

Dadas las características del ciclo, la escasez de tutorías presenciales y la dificultad que en ocasiones presenta el alumnado para la asistencia a las mismas, se facilitarán actividades de recuperación tal y como se detallan a continuación:

- » Recuperación de la prueba escrita:

El alumnado que no supere los mínimos exigibles relacionados con la prueba escrita de una única evaluación, podrá realizar una prueba de recuperación en junio que consistirá en una prueba escrita de las UD no superadas o en un trabajo enfocado en aquellos aspectos no superados.

- » Recuperación de la prueba de desempeño:

A partir de la segunda evaluación el alumnado que tenga algún mínimo exigible no superado de evaluaciones anteriores, relacionado con la prueba de desempeño, podrá ser evaluado de ellos durante las pruebas de evaluación sucesivas.

El alumnado que no supere los mínimos exigibles relacionados con una única evaluación podrá realizar una prueba de recuperación en junio de las UD no superadas, que consistirá en una prueba de características similares a las descritas en el apartado de pruebas de evaluación ordinaria.

Aquel alumnado que, tras la tercera evaluación no supere los mínimos exigibles de dos o más evaluaciones tendrá derecho a realizar una prueba de recuperación en junio de todas las UD del módulo y de características similares a las propuestas en las evaluaciones parciales.

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

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

El procedimiento de recuperación es un derecho que se recoge en la Orden del 12 de julio de 2011, en concordancia con su Artículo 29, todo el alumnado que tenga CE no superados al final de la tercera evaluación, tendrá un periodo máximo de tres semanas entre la tercera evaluación parcial y la evaluación final para la realización de actividades de recuperación.

Las pruebas de recuperación se calificarán con los mismos criterios de cualificación detallados anteriormente en el apartado 5 de esta programación.

Dadas las características del ciclo, la escasez de tutorías presenciales y la dificultad que en ocasiones presenta el alumnado para la asistencia a las mismas, se facilitarán actividades de recuperación tal y como se detallan a continuación:

#### ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

##### » Recuperación de la prueba escrita:

El alumnado que no supere los mínimos exigibles relacionados con la prueba escrita de una única evaluación, podrá realizar una prueba de recuperación en junio que consistirá en una prueba escrita de las UD no superadas o en un trabajo enfocado en aquellos aspectos no superados.

##### » Recuperación de la prueba de desempeño:

A partir de la segunda evaluación el alumnado que tenga algún mínimo exigible no superado de evaluaciones anteriores, relacionado con la prueba de desempeño, podrá ser evaluado de ellos durante las pruebas de evaluación sucesivas.

El alumnado que no supere los mínimos exigibles relacionados con una única evaluación podrá realizar una prueba de recuperación en junio de las UD no superadas, que consistirá en una prueba de características similares a las descritas en el apartado de ¿pruebas de evaluación ordinaria.

Aquel alumnado que, tras la tercera evaluación no supere los mínimos exigibles de dos o más evaluaciones tendrá derecho a realizar una prueba de recuperación en junio de todas las UD del módulo y de características similares a las propuestas en las evaluaciones parciales

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

No corresponde.

**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.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a 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

**8. Medidas de atención á diversidade****8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial**

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: ¿Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente¿.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñe-cementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

### 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, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 ¿De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral¿.

## 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

El equipo docente programará una serie de actividades complementarias y extraescolares tal y como se establece en el apartado f) del art.91 sobre las funciones del profesorado de la LOE-LOMLOE., siempre que estén dentro de los acuerdos establecidos no R.R.I. y puedan llevarse a cabo durante el desarrollo de la programación, así como aquellas actividades que surjan a lo largo del curso que se ajusten al presupuesto del Ciclo y que sean autorizadas por el Consejo Social.

## 10.Outros apartados

### 10.1) .

.Como docentes, a diario tomamos decisiones con la intención de que nuestras acciones repercutan positivamente en el aprendizaje del alumnado en todas sus dimensiones. Es por este motivo, por el que se debe destacar la flexibilidad y capacidad de adaptación de la presente PD a las circunstancias y condicionantes que nos encontremos durante el curso académico, haciendo una reflexión continua del proceso de enseñanza-aprendizaje para corregir las posibles desviaciones o imprevistos a los que tengamos que adaptarnos.