

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
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2023/2024	8.5	267	267

(*) 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: Pendente de supervisión departamento

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 didáctica está dirixida ó módulo 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) Deseñar 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 grupop) 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 produción culinaria	Organizaremos las tareas, documentos y protocolos necesarios para la producción culinaria, en función del ámbito en el que desarrolle su actividad	20	5
2	Procesos de servicio en cocina	Organizaremos y secuenciaremos las fases relacionadas con el servicio de las elaboraciones culinarias en el ámbito de la cocina	20	5
3	Técnicas de cocción.	Aplicaremos técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	40	10
4	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (I). Fondos de cocina	Elaboraremos produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas	42	20
5	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (II). Salsas.	Elaboraremos produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas	60	20
6	Elaboración de productos culinarios básicos y control de costes	Elaboraremos produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas y realizando un control de costes	45	20
7	Guarniciones y elementos de decoración.	Realizaremos acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen	40	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesos de produción culinaria	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Descríbóronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.
CA1.4 Recoñeceuse e interpretouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.
CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, cáterings, cociñas centrais, etc.
Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc.
Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.
Terminoloxía utilizada na produción culinaria.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Procesos de servicio en cocina	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo en cociña.
CA6.2 Descríbense as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.
CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.4 Identifícanse as necesidades de coordinación durante o servizo.
CA6.5 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.
CA6.6 Execútanse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.
CA6.7 Realízanse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.
CA6.9 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.10 Compróbase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.
CA6.11 Aplícanse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.

4.2.e) Contidos

Contidos
Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.
Tarefas previas aos servizos en cociña: mise en place .
Documentación relacionada cos servizos.
Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais.
Execución dos procesos propios do servizo.
Tarefas de finalización do servizo.
Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Técnicas de cocción.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.
CA2.2 Descríbironse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.

Criterios de avaliación
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas.
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características.
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións (I). Fondos de cocina	42

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.1.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións con relación a fondos básicos de cocina.
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.
Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.
Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones (II). Salsas.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.1.2 Descríbense e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións con relación a salsas básicas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.
Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.
Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de productos culinarios básicos y control de costes	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións culinarias.
CA4.2 Caracterízanse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA4.5 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.9 Caracterízanse e realízanse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA4.10 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

Criterios de avaliación
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.

4.6.e) Contidos

Contidos
Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional.
Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional.
Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.
Técnicas e procedementos de execución e control.
Valoración de custos das elaboracións culinarias.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Guarniciones y elementos de decoración.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA5.4 Verifícouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.
CA5.7 Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.

4.7.e) Contidos

Contidos
Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións.
Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña.

Contidos

Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións.

Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan.

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 elaboración culinaria similares a las realizadas en el aula-taller o en la plataforma ¿fpdistancia¿ 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 elaboración culinaria, 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 de 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 (35%)
 - UD1 5%
 - UD2 10%
 - UD3 20%
- » Nota 2ª Evaluación (25%)
 - UD4 5%
 - UD5 20%
- » Nota 3ª Evaluación (40%)
 - UD6 20%
 - UD7 20%

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:



PRUEBAS 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.

O seguimento mensual realiarase 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

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.

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.

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.

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

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

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

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

¿Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teóricopráctico 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) Avaliación

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.