

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT12	Aloxamento e lavandaría	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2023/2024	3	90	90

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SUSANA MARÍA VIDAL SALGADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Tomando como referencia o establecido no currículo de FP Aloxamento e Lavandería, recollido no Real Decreto 1228/2006 de 27 de outubro, introdúcense as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e da contorna sociocultural do centro, baseándonos ademais no perfil profesional do título, na competencia xeral e nas competencias profesionais, persoais e sociais. A competencia xeral do título profesional básico en Aloxamento e Lavandería consiste en realizar con autonomía a limpeza e posta a punto das habitacións en aloxamentos turísticos ou doutra índole, e das súas áreas comúns, coidando o bo estado das instalacións e da moblaxe, así como realizar as operacións de clasificación, lavado e limpeza de artigos téxtiles en instalacións industriais, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos da hostalaría e en residencias escolares, de maiores, sanitarias, etc., así como en empresas de servizos de atención a colectividade, e en lavanderías industriais e de proximidade. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de arranxo de habitacións e servizo de limpeza, principalmente no sector da hostalaría.

O CIFP Paseo das Pontes, situado no mesmo centro urbán de A Coruña, oferta os ciclos de grado medio e superior das familias profesionais de Hostalaría e Turismo, Industrias Alimentarias e Téxtil, Confección e Pel, e os de FPB da especialidade de Hostalaría e Turismo (Aloxamento e lavandería) e da especialidade de Téxtil (Arranxos e reparación de artigos téxtiles e de pel).

A ampla oferta educativa do centro impártese de maneira presencial, presencial modular e modular a distancia, en horario diurno e nocturno. O número de alumnado, que provén tanto do núcleo urbán coma das poboacións limítrofes, é cada vez mais elevado, rondando os 700 alumnos e presenta unha grande variedade sociocultural, con mais alumnas que alumnos, sobre todo na familia de Téxtil, onde o número de alumnas é moi superior ao de alumnos. A lingua maioritaria é o castelán (60% aproximadamente), fronte ao galego (40%), debido a o elevado número de alumnado inmigrante.

Por outra banda, hai unha grande variedade de idades no alumnado, convivindo estudantes de entre os dezaseis e os cuarenta anos. Académicamente, tamén atopamos grandes diferenzas, misturándose alumnado procedente da ESO con alumnado con estudos universitarios. Como característica principal, cabe destacar a motivación da maioría por incorporarse ao mundo laboral, e en moitos casos, dado que proveñen de familias con negocios de Hostalaría, incorpóranse ás xestións das devanditas empresas ou mesmamente crean a súa propia.

O centro conta ademais con espazos comúns, como o salón de actos, aseos e vestiarios, consexería, secretaría ou biblioteca. Cada familia profesional dispón do seu propio departamento, con aulas polivalentes, aulas de informática, aulas talleres e almacéns. Así mesmo, cabe destacar a ausencia de barreiras arquitectónicas, posibilitando o acceso para as persoas con mobilidade reducida.

Ademais da poboación local, o turismo é unha oportunidade inestimable de mercado, xa que representa cerca do 11% do PIB español, sendo un sector relevante para a economía española, en crecemento constante. No último ano, Galicia bateu o seu récord recibindo a 6.500.000 de viaxeiros e con 12.500.000 de pernoitas, mellorando a calidade e aumentando o nivel de gasto; prevéndose tamén que siga crecendo o nivel de esixencias.

Un dos maiores atractivos turísticos de Galicia é o turismo rural e o turismo de praias, converténdose nos últimos anos nun dos nosos motores socioeconómicos. As tendencias de mercado actuais apuntan a un estancamento dos locais tradicionais e de autor, prevíndose unha grande expansión e consolidación das empresas dedicadas ás colectividades, que xunto coas cadeas de hotelería, son o subsector que maior crecemento está a experimentar.

A desaparición progresiva de establecementos altamente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia deste tipo de profesionais, e como consecuencia, o sector reclama unha importante cantidade de profesionais de servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nunha contorna organizativa de estandarización crecente.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Camareiro/a de pisos, en establecementos de aloxamento turístico, en calquera tipoloxía, modalidade ou categoría.
- Valet ou mozo/a de habitacións.
- Auxiliar de pisos e limpeza.
- Auxiliar de lavandaría e lenzaría en establecementos de aloxamento.
- Operador/ora de máquinas lavadoras e secadoras de pezas.
- Operador/ora de máquinas e equipamentos de pasada do ferro a pezas.

A presente programación didáctica contextualízase no CIFP Paseo das Pontes, na cidade da Coruña, que é a segunda cidade máis poboada de Galicia (244.850 habitantes, INE 2018), cuxas principais actividades económicas son os sectores servizos, financeiros, actividades portuarias (mercantil e pesqueira) e, en menor medida o sector industrial. Tamén é a sede dos bancos máis importantes de Galicia, así como de importantes empresas como INDITEX (na súa área metropolitana), ESTRELLA GALICIA ou R. Alcanza cifras récord en chegadas de turistas aloxados, (sen contar os máis de 60 cruceiros recibidos ao ano) e a os seus principais recursos (as praias urbanas, o paseo marítimo, a súa oferta museística e patrimonial, as festas, as infraestruturas para encontros profesionais), témoslles que engadir a excelente imaxe da súa gastronomía local.

A cidade tamén conta cunha ampla rede de hoteis, tanto de cadeas internacionais como de negocios locais, que ofrecen máis de 3500 camas, e un tecido de restaurantes e cafeterías de todas as categorías e modalidades, cunha relación calidade-prezo óptima.

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 (%)	Resultados de aprendizaxe			
					303900			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	20	20	X			
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	20	20		X		
3	Limpeza de materiais e equipamentos	Limpeza de materiais e equipamentos	20	20			X	
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	30	40				X
Total:			90					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Aprovisionamento de materiais para servizos de catering	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os materiais precisos segundo os distintos tipos de eventos	1	control do material e os equipamentos	20,0
TOTAL			20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Descríbense e caracterízanse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva	• PE.1	N	10
CA1.2 Identifícanse e analízanse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas	• PE.2	N	10
CA1.3 Descríbiuse e clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering	• LC.1	S	10
CA1.4 Caracterízanse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais	• TO.1	S	10
CA1.5 Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha	• PE.3	S	10
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas	• LC.2	S	10
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma	• LC.3	S	10
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos	• LC.4	S	10
CA1.9 Realízouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes	• LC.5	N	10
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental	• LC.6	S	10
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering. Áreas de montaxe en establecementos de catering. Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico. Preparación de montaxes: fases e características. Ordes de servizo. Procesos de aprovisionamento interno. Preparación e disposición das cargas. Documentación asociada. Lexislación hixiénico-sanitaria.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
control do material e os equipamentos - Listar material necesio segundo os distintos servizos de catering	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das normas de aprovisionamento e manipulación da maquinaria e equipamento, seguindo a normativa hixiénicosanitaria • Demostración de colocación de material seguindo a normativa hixienico santiitaria • Demostración da manipulación e coidado do material específico da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Definición de conceptos básicos da unidade • Elaboración de esquema resumo das explicacións do docente • Realización de debates que reforzan o coñecemento adquirido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adquisición de coñecementos referentes ao aprovisionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Material específico propio de catering (mesas, cubertería, vaixela, cristalería, mantelería, maquinaria variada, etc) • Apuntamentos aportados polo profesor • Ordeador e canón de luz 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 • LC.2 • LC.3 • LC.4 • LC.5 	20,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.6 • PE.1 • PE.2 • PE.3 • TO.1 	
TOTAL						20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recepcionar materiais e produtos necesarios para a prestación do servizo	1	Realizar operacións de recepción	20,0
TOTAL			20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering	• PE.1	N	10
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga	• PE.2	S	10
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores	• PE.3	S	10
CA2.4 Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc	• LC.1	S	10
CA2.5 Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente	• LC.2	S	10
CA2.6 Trasládáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados	• TO.1	S	20
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación	• TO.2	S	20
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade	• PE.4	S	10
		TOTAL	100

4.2.e) Contidos

Contidos
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Controis documentais e administrativos.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Realizar operacións de recepción - Simulación de recepción de equipamentos e materiais	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da área de recepción de mercadorías e normas a ter en conta para o correcto mantemento desta área Explicación da nomenclatura albarán e factura e as pautas a ter en conta nas recepcións das mercadorías Demostración de realización de pedidos e xestión dos pedidos para a recepción dos mesmos 	<ul style="list-style-type: none"> Explicación de tarefas e normativa a ter en conta para a recepción das mercadorías (temperaturas, caducidades, embalaxes, cantidades, etc) Exercicios de contois de albaráns e realización de pedidos 	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición de coñecementos referentes a área de recepción de mercadorías (economato) Elaboracións de contois de albaráns Exercicios de realización de pedidos e recepción dos mesmos con ordenador provisto de programa provisto para elo 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos en forma de albaráns Apuntamentos aportados polo profesor Ordeador con programa de control de aprovisionamento e pedidos 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 LC.2 PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 TO.1 TO.2 	20,0
TOTAL						20,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza de materiais e equipamentos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpas materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecemento do uso dos produtos de limpeza e das operacións de lavado de materiais	1	Utilización de produtos de limpeza e realización de operacións de lavado de materiais	20,0
TOTAL			20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais	• PE.1	S	10
CA3.2 Caracterízanse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado	• PE.2	S	10
CA3.3 Identifícanse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación	• LC.1	S	10
CA3.4 Descríbense as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos	• PE.3	S	10
CA3.5 Clasifícase o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados	• TO.1	N	10
CA3.6 Desenvólvense as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación	• TO.2	S	10
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avalíase a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas	• LC.2	N	10
CA3.8 Dispúxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento	• LC.3	N	10
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas	• TO.3	N	10
CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais	• PE.4	S	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Utilización de produtos de limpeza e realización de operacións de lavado de materiais - Lavado de materiais utilizados no servizo	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das pautas a ter en conta para a limpeza dos distintos tipos de materiais a tratar na unidade (cristalería, vaixela, mantelería, cubertería) e maquinaria (muiños de café, cafeteras, máquinas de envasado, batedoras, pranchas, etc) Explicación e características dos distintos tipos de produtos axeitados para cada tipo de maquinaria e/ou utis de traballo, tendo en conta a normativa hixiénico sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> Demostración de limpeza da maquinaria e materiais a utilizar na unidade. Exercicios de mantemento e limpeza de maquinaria e elementos a utilizar na unidade. Exercicios de síntese para reforzar os coñecementos 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de limpeza de maquinaria e materiais propiamente específicos da unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Maquinaria (batedoras, pranchas, máquinas de café, muiños de café) Apuntamentos aportados polo profesor Materiais axeitados para a unidade (mantelería, vaixela, cubertería, cristalería, utis varios de menaxe) 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 LC.2 LC.3 PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 	20,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 • TO.2 • TO.3 	
TOTAL						20,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aplicar a normativa hixienico sanitaria	1	Aplicación da normativa hixienico sanitaria na manipulación de materiais e produtos	30,0
TOTAL			30

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento	• LC.1	S	20
CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos	• LC.2	S	10
CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental	• PE.1	S	10
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos	• PE.2	N	10
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección	• PE.3	S	10
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos	• PE.4	S	10
CA4.7 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación	• LC.3	S	10
CA4.8 Clasifícanse e descríbense os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes	• PE.5	N	10
CA4.9 Participouse na mellora da calidade	• TO.1	S	10
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos. 0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH). Protocolos de control e mellora da calidade. Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO. Medidas de prevención e protección ambiental. Aforro hídrico e enerxético.

Contidos
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Aplicación da normativa hixienico sanitaria na manipulación de materiais e produtos - Montaxe e manexo dos materiais de servizo aplicando a normativa hixienicosanitaria	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da normativa hixiénico sanitaria a ter en conta nos procesos de manipulación da maquinaria, materiais e xéneros alimenticios que se tratan na unidade 	<ul style="list-style-type: none"> Debates grupais que axuden a resolver posibles dudas, sempre coa axuda do docente Cumprimentación de fichas aportadas polo docente nas que teñan que especificar que tipo de norma ou de produto aplicar para a situación que a ficha lles plantexa 	<ul style="list-style-type: none"> Adquisición de coñecementos referentes a normativa hixiénico sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos aportados polo profesor ordenador e canon de luz Modelos de documentos que se traballan nas empresas de restauración (controis de limpeza, fichas de produtos de limpeza, etc Modelos de fichas a cumprir para polos alumnos, a modo de exercicios para a adquisición e o reforzo de coñecementos 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 LC.2 LC.3 PE.1 PE.2 PE.3 PE.4 PE.5 TO.1 	30,0
TOTAL						30,0

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

Para a avaliación teranse en conta os procedementos (70 % da nota final), e os conceptos (30 % da nota final), seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Procedementos: contarán todas as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas. Neste apartado valórase con especial importancia o seguimento das normas de Seguridade e Hixiene no Traballo, así como as chamadas ao orden, de comportamento nas clases, de actitude na profesión e de uniformidade (co seu consecuente cumprimento da normativa hixienico-sanitaria).

- Conceptos: aquí contarán os coñecementos do alumnado con respecto ao temario, que demostrarán en probas escritas tanto de desenvolvemento como tipo test ou de relacionar conceptos, así como nas preguntas orais que se fagan durante as clases.

Ao longo de todo o curso, levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado, 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 e tendo en conta os seguintes criterios:

a) Para os contidos conceptuais, realizaranse probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser: tipo test, de relacionar ou casos prácticos, por exemplo, e sempre baseadas nos aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Os traballos esixidos pola docente en cada avaliación, entregaranse en tempo e forma e deberán cumprir todas as pautas indicadas pola mesma. No caso de haber varias probas e traballos, será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, que suporá un 30% da cualificación do módulo.

b) Para os contidos procedementais, realizaranse actividades, traballos, casos e probas prácticas e exercicios individuais e/ou en grupo, nos que se valorará a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo, e que suporán un 70 % da cualificación do módulo. Para a realización das probas prácticas será indispensable que o alumnado cumpra os seguintes requisitos:

>Deberase presentar puntualmente, debido o carácter das probas, cumprindo estritamente as normas de deontoloxía e provisto da uniformidade correspondente, cunha presentación axeitada e coidado da imaxe e hixiene persoal.

>Valorarase ademais o traballo en equipo, así como a iniciativa, a receptividade e o interese.

Para obter a nota final de cada avaliación, tendo en conta todos os criterios anteriormente mencionados (procedementos e conceptos), será indispensable facer entrega dos traballos esixidos pola docente en cada



avaliación, do contrario, non superarán a avaliación. E para calcular a devandita nota final, farase a media ponderada entre a parte procedemental (70%) e a parte conceptual (30%), tendo que sacar unha nota mínima de 5 en cada unha das partes (procedemental e conceptual) para poder facer a media ponderada.

De igual xeito, para ter superado o módulo, o alumnado terá que acadar todos os mínimos esixibles mencionados na programación.

Contidos mínimos esixibles para acadar unha valoración positiva en cada UD:

UD1: Abastecemento de materiais para servizos de catering.

- Características dos servizos de catering.
- Áreas de montaxe en establecementos de catering.
- Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
- Preparación de montaxes: fases e características.
- Ordes de servizo.
- Procesos de aprovisionamento interno.
- Preparación e disposición das cargas.
- Documentación asociada.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

UD2: Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering.

- Recepción de equipamentos e materiais.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
- Controis e distribución a outras áreas.
- Controis documentais e administrativos.
- Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
- Identificación e formalización de documentos: funcións.

UD3. Limpeza de materiais e equipamentos.

- Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
- Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
- Operacións de lavado.



- Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
- Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
- Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
- Normas de prevención de riscos laborais.

UD4. Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria.

- Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
- Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
- Medidas de prevención e protección ambiental.
- Aforro hídrico e enerxético.
- Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
- Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
- Protocolos de control e mellora da calidade.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

A aquel alumnado que non teña superado o módulo, faráselle un informe individualizado, no que se lle asignará unha serie de actividades de recuperación para alcanzar os contidos mínimos, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

Durante este período, repasaranse os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Unha vez rematado este proceso o alumnado deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados anteriormente, mediante a realización dunha proba teórica e unha proba práctica.

Para superar o módulo, o alumnado deberá acadar un 5 en cada unha das probas realizadas (tanto na teórica como na práctica). Estas dúas probas faranse ao final da segunda avaliación, previamente ao período da FCT. No caso do alumnado que non supere estas probas, poderá realizalas nunha convocatoria especial de recuperación no mes de setembro, pasando a facer a FCT posteriormente, sempre e cando supere as devanditas probas, tanto a teórica como a práctica.

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

A perda de dereito a avaliación continua non está contemplada na Formación Profesional Básica.

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

Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

>Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación ás características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.

>Valoración do seguimento da programación en reunións de ciclo, onde se analizará o grado de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e ás actividades realizadas conforme ao programado inicialmente.

>De igual forma, periodicamente irase facendo un control do seguimento da programación na aplicación do sistema de calidade. Tamén se farán reunións co equipo docente para comentar este aspecto da programación e corrixir posibles alteracións no proceso de ensino aprendizaxe, e posteriormente levarase ás reunións de departamento.

>Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificación para o seguinte curso.



>Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ao alumnado a información relativa a programación:

- Ao inicio do curso se lle explicará ao alumnado os seguintes aspectos da programación: Unidades didácticas, cos seus criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación.

- Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva.

- Tamén se explicarán a normas de conducta, hixiene e deontoloxía profesional a manter no desenvolvemento das clases.

- O alumnado realizará enquisas anónimas para valorar a calidade da ensinanza por parte do/a docente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

- Na primeira quincena do curso se lle entregará ao alumnado un cuestionario de coñecementos previos sobre a materia.

- A titora do grupo na sesión de avaliación inicial aportaranos a información dispoñible dos/as alumnos/as sobre as características xerais do grupo e as específicas académicas ou persoais con incidencia educativa. No caso de detectar algunha casuística que requira do apoio do equipo de orientación, faráselle saber. Unha vez feita a reunión, levarase a cabo unha acta sobre a mesma.

- Durante o curso, realizarase tamén unha avaliación inicial ao inicio de cada unidade didáctica, acerca da materia a tratar na devandita UD, fundamentalmente a través dun pequeno coloquio ou con treboadas de ideas, no que se lle efectuarán ao alumnado en cuestión as preguntas relacionadas cos temas a tratar.

- O seguimento da programación 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 ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.



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

Respecto á totalidade das actividades programadas cara a consecución da competencia xeral do título profesional básico en Aloxamento e Lavandaría, a saber: "Realizar con autonomía a limpeza e posta a punto das habitacións en aloxamentos turísticos ou doutra índole, e das súas áreas comúns, coidando o bo estado das instalacións e da moblaxe, así como realizar as operacións de clasificación, lavado e limpeza de artigos téxtiles en instalacións industriais, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira".

Serán de aplicación ao alumnado con NEE as seguintes adaptacións metodolóxicas:

- O modelo de aprendizaxe será sempre sen erro, evitando o modelo de aprendizaxe por ensaio e erro.
- Secuenciación pormenorizada dos contidos e procedementos nas súas fases máis sinxelas.
- Comunicación clara e precisa das claves da realización das tarefas, secuenciadas en inicio, realización e finalización.
- Control do tempo: marcadores que acouten claramente os momentos nos que se realizan as diferentes actividades.
- Mediación individualizada para introducir novas aprendizaxes, dando preferencia ás mensaxes orais fronte as escritas.
- Selección adecuada de reforzadores: repetición e reforzo positivo.
- En canto aos materiais na aula, utilizaranse os mesmos que para o resto dos compañeiros e compañeiras, fomentando a participación na súa dinámica.



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/obradoiro; para este módulo podemos destacar:

> Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que 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, e 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 exames, etc.

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

> Interculturalidade: Traballando dende o principio o respecto ás 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/as doutras 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, na nosa contorna socioeconómica.

> Asemade será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Contarase coa colaboración de profesionais do sector que serán convidados a participar de forma activa na formación do alumnado, a través de charlas, conferencias, catas, debates, etc., tratando temas e expoñendo casos que se relacionen directamente co temario do módulo. Os profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalería, empresas de animación ou de publicidade así como da administración turística galega etc.
- Visitaranse empresas do sector: restaurantes, hoteis, empresas de catering, etc. Serán visitas organizadas, acompañadas polo profesorado do módulo para ter unha visión real do sector.
- Asistencia a feiras, congresos, concursos, festas gastronómicas ou cursos organizados pola Administración ou por distintas organizacións ou empresas privadas sobre temas que teñan relación directa co módulo.
- Visitas a industrias agro-alimentarias: conserveiras, vinícolas, de alimentación en xeral, etc. Saídas ao campo e visitas aos mercados de abastos ou supermercados da cidade, así como lavanderías.
- Visitas a outras escolas e centros de formación.
- Participación en actividades complementarias que se desenvolvan durante o curso, que estean directamente relacionadas coas actividades que se desenvolven no módulo.
- Colaboración co resto dos ciclos do instituto no desenvolvemento do servizo diario, intentando acercar o máximo posible esta práctica ao mundo productivo real.
- Servizo e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos.