

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	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	CARMELO SANJORGE PEDREIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

2.1.- Características do centro e o seu entorno

Esta programación está deseñada para o CIFP Paseo Das Pontes, situado no centro da Coruña, Rúa San Pedro De Mezonzo nº 4.

Trátase dun Instituto onde se imparten estudos de Ciclos Formativos da familia profesional de Hostalería e Turismo, Industrias Alimentarias, Têxtil, Confección e Pel. Está situado nun edificio independente adicado exclusivamente a uso escolar, e está dotado de condicións e requisitos arquitectónicos, hixiénicos, acústicos e de seguridade adecuadas para alumnado con problemas físicos ou sensoriais, tal e como se establece no artigo 112 da LOE.

O centro dispón de todos os medios, espazos e equipamentos establecidos no Anexo II do Decreto 192/2013.

2.2.- Perfil do alumnado

Trátase de alumnado na súa maioría procedentes de superar a ESO e algúns da FPB, optaron por este tipo de oferta modular. O grupo para o que se deseña esta programación estaría formado por un total de 27 alumnos e alumnas. 12 Alumnas y 15 Alumnos.

2.3.- Características do ámbito produtivo

A presente programación didáctica do módulo PCA, fundaméntase en adaptar os contidos desenvolto no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino- aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación. Dada a actual tendencia dos delivery y take away reforzarei as técnicas encamiñadas a este tipo de produción xa que na Coruña nos últimos anos volveuse un cidade mais cosmopolita debido a influencia de INDITEX.

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

Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas..

O Módulo de preelaboración está asociado á Unidade de Competencia UC0260_2: Preelaborar e conservar toda clase de alimentos.

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					
					MP0046_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	A cociña, mobiliario, equipos, batería e utillaxe.	O local e departamento de cociña. Estudo e descrición das instalacións necesarias nunha cociña e a súa organización. Estudo da maquinaria e utillaxe para a produción culinaria. Descrición, clasificación e ubicación e coñecemento do mantemento correcto dos equipos e maquinaria de cociña, así como a súa terminoloxía.	40	15			X			
2	As materias primas e o seu aprovisionamento.	As materias primas, categorías, presentacións comerciais e etiquetaxes. Descrición e variedades, aplicacións gastronómicas. Proveedores, economato e adega, solicitude e recepción de xénieros, almacenaxe, previsións e nivel de existencias.	40	15	X					
3	A xestión das materias primas,.	Documentos ou programas informáticos asociados a: pedidos, vales de retirada, control de entradas y salidas, relevé, escandallo, proposta de pedido, control de existencias, inventario, y todos los documentos asociados a la APPCC.	36	40		X				
4	Preelaboración e conservación das materias primas en cociña.	Estudio, caracterización, tratamentos de preelaboración e cortes con denominación propia. Principais aplicacións gastronómicas. Rendementos de cada materia prima: Hortalizas, algas, cogumelos, peixes e mariscos, carnes de porcino, vacuno, ovino, caza, aves, ovos, pastas, arroces, legumes, graxas, lácteos, herbas e condimentos.	80	10			X			
5	Procesos de conservación dos alimentos.	Conserva xéneros crús, semielaborados, elaborados. Descrición dos métodos de conservación e caracterización dos métodos de envasado.	22	10						X
6	Procesos de rexeneración dos alimentos.	Estudo e aplicación das técnicas e procedementos de rexeneración de alimentos. Fases e control de resultados.	22	10					X	
			Total: 240							

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A cociña, mobiliario, equipos, batería e utillaxe.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os contidos do módulo, obxectivos, contidos e normas básicas	1	Avaliación inicial do alumnado e presentación da unidade didáctica e do módulo	2,0
2.1 Coñecer as características que debe reunir o departamento ou área de cociña. Principio da marcha adiante	2	O departamento de cociña e os equipos. Identificación, características, clasificación e localización da maquinaria e equipos	10,0
2.2 Seleccionar e determinar as variables de uso da maquinaria, os útiles e as ferramentas			
2.3 Recoñecer os seus principios de funcionamento, para pór a punto o lugar de traballo.			
3.1 Empregar adecuadamente os espazos e maquinaria segundo a elaboración a realizar.	3	Identificación de útiles, ferramentas e batería. Uso e limpeza	25,0
3.2 Empregar adecuadamente a batería e útiles segundo a elaboración a realizar			
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	3,0
TOTAL			40

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 (%)
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre proba escrita para comprobar a coñecemento das características, usos, descrición e mantemento e uso de maquinaria, ferramentas e equipos 	N	10
CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre proba escrita para determinar os usos e aplicación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas empregadas en cociña 	S	10
CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre proba práctica para comprobar que se realizan as operacións de posta en marcha da maquinaria de forma correcta 	S	40
CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre pregunta directa a alumnado como se actúa no suposto caso de avería ou deficiencias detectadas na cociña. 	N	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - sobre pregunta directa o alumnado do que se ten que mellorar en esta unidade. 	N	10
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Sobre as tarefas desenvoltas no obradoiro e aplicación da APPCC 	N	25
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e clasificación. Colocación e distribución. Procedementos de uso, aplicacións e mantemento.

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	
Avaliación inicial do alumnado e presentación da unidade didáctica e do módulo - Lanzar unha batería de preguntas para recabar información sobre os coñecementos do alumnado sobre o tema. Dar a coñecer os contidos do módulo, obxectivos, contidos e normas básicas ao alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación por parte do profesor dos obxectivos a acadar, contidos e actividades a realizar na Unidade didáctica, e a súa relación coas outras UD e importancia da mesma dentro da programación do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> Tomar notas durante a explicación e participar activamente na contestación das preguntas lanzadas polo docente.. 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos que ten o alumnado sobre a unidade didáctica. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con axuda de soporte informático, Libro PCA, Edit. Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre proba escrita para comprobar a coñecemento das características, usos, descrición e mantemento e uso de maquinaria, ferramentas e equipos PE.2 - Sobre proba escrita para determinar os usos e aplicación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas empregadas en cociña PE.3 - sobre pregunta directa o alumnado do que se ten que mellorar en esta unidade. TO.1 - Sobre proba práctica para comprobar que se realizan as 	2,0

**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	
					operacións de posta en marcha da maquinaria de forma correcta <ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre pregunta directa a alumnado como se actúa no suposto caso de avería ou deficiencias detectadas na cociña. TO.3 - Sobre as tarefas desenvolvidas no obradoiro e aplicación da APPCC 	
O departamento de cociña e os equipos. Identificación, características, clasificación e localización da maquinaria e equipos - Presentación e clasificación do equipamento necesario nunha cociña.	<ul style="list-style-type: none"> O docente apoiado en power point traslada os contidos do tema o alumnado. Resolve dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Escoita a explicación do profesor. Interpreta a información e lee o tema na aula virtual e logo fai as tarefas asociadas a unidade. Toma notas. Pregunta as dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquemas, apuntamentos. Cuestionarios de asimilación sobre equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual: ordenador, proxector, pizarra, etc. Proxeccións, vídeos, aula virtual, Libro de texto de PCA, Edit Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre proba escrita para comprobar a coñecemento das características, usos, descrición e mantemento e uso de maquinaria, ferramentas e equipos PE.2 - Sobre proba escrita para determinar os usos e aplicación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas empregadas en cociña PE.3 - sobre pregunta directa o alumnado do que se ten que mellorar en esta unidade. 	10,0
Identificación de útiles, ferramentas e batería. Uso e limpeza - Descrición e caracterización dos útiles e ferramentas empregados en cociña	<ul style="list-style-type: none"> No obrador o docente de xeito demostrativo ensina o alumnado: funcionamento de maquinaria, útiles, ferramentas, batería de cociña. Aclara as dúbidas do alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> Segue as indicacións do profesor e contesta as preguntas abertas para que eles relacionen a parte teórica ca cociña real. Preguntan as dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuestionarios de fichas de identificación de batería, utillaxe e ferramentas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas). 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre proba práctica para comprobar que se realizan as operacións de posta en marcha da maquinaria de forma correcta TO.2 - Sobre pregunta directa a alumnado como se actúa no suposto caso de avería ou deficiencias detectadas na cociña. TO.3 - Sobre as tarefas desenvolvidas no obradoiro e aplicación da APPCC 	25,0
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade mediante a realización dunha proba escritas na aula virtual e unha proba práctica. Observación e control das tarefas de limpeza, mantemento e recoñecemento das diversas ferramentas de cociña.	<ul style="list-style-type: none"> Supervisión e corrección de proba escrita, aula virtual. Exercicio práctico no taller para identificación, posta en marcha da maquinaria, utensilios, ferramenta, batería de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza e entrega das tarefas na aula virtual en tempo e forma, realiza a proba práctica proposta polo docente. 	<ul style="list-style-type: none"> Avaliar o proceso ensino aprendizaxe. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre proba escrita para comprobar a coñecemento das características, usos, descrición e mantemento e uso de maquinaria, ferramentas e equipos PE.2 - Sobre proba escrita para determinar os usos e aplicación da maquinaria, batería, útiles e ferramentas empregadas en cociña 	3,0

**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"> • PE.3 - sobre pregunta directa o alumnado do que se ten que mellorar en esta unidade. • TO.1 - Sobre proba práctica para comprobar que se realizan as operacións de posta en marcha da maquinaria de forma correcta • TO.2 - Sobre pregunta directa a alumnado como se actúa no suposto caso de avería ou deficiencias detectadas na cociña. • TO.3 - Sobre as tarefas desenvolvidas no obradoiro e aplicación da APPCC 	
TOTAL						40,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As materias primas e o seu aprovisionamento.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os obxectivos, contidos e actividades a desenvolver e avaliar os coñecementos previos do alumnado	1	Avaliación de coñecementos previos do alumnado	2,0
2.1 Coñecer os procedementos de elección de provedores.	2	Clasificación, descrición e recoñecemento das características organolépticas das MP.	10,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.2 Identificar as materias primas e caracterizar as súas propiedades e as condicións idóneas de conservación, para recibir, almacenar e distribuír.			
2.3 Interpretar a diferente etiquetaxe, categorías, e características organolépticas das distintas MP.			
3.1 Recepcionar as diferentes xéneros que se utilizan na cociña tendo en conta a APPCC.	3	Realización da recepción de MP na cociña, tendo en conta a APPCC	25,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación.	4	Avaliación da unidade didáctica	3,0
TOTAL			40

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 (%)
CA1.1 Recoñécese e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.	• PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	N	10
CA1.2 Recoñécéronse as materias primas e as súas características.	• PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	S	10
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.	• TO.1 - Sobre simulación de unha recepción de pedido.	S	20
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.	• TO.2 - Sobre simulación de unha recepción de pedido.	N	5
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.	• TO.3 - Sobre simulación de unha recepción de pedido.	N	5
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.	• TO.4 - Sobre simulación de unha recepción de pedido.	N	5
CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.	• TO.5 - Sobre simulación de unha recepción de pedido.	S	20
CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.	• TO.6 - Sobre a realización de un inventario	N	5
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.	• TO.7 - Check list. Comprobación diaria	N	5
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.	• PE.3 - Pregunta directa o alumnado sobre o que melloraría en esta unidade.	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Check list. Comprobación diaria 	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Materias primas. Categorías, presentacións comerciais e etiquetaxe. Descrición e variedades. Aplicacións gastronómicas Figuras de protección de produtos agroalimentarios e agricultura ecolóxica. Produtos específicos de Galicia.</p> <p>Provedores. Métodos de selección dos provedores axeitados. Competencia e comparación de provedores.</p> <p>Economato e adega. Solicitud e recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Previsións, nivel de existencias e caducidade de produtos.</p>

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	
Avaliación de coñecementos previos do alumnado - Avaliación de coñecementos previos do alumnado mediante unha batería de preguntas. Presentación da unidade.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos obxectivos, contidos e actividades a realizar na unidade didáctica e contextualización dentro da programación do módulo. Elaboración dun cuestionario breve para avaliar coñecementos previos, e mediación nun debate posterior para avaliar resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización do cuestionario de coñecementos previos e participación no debate posterior. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes dos cuestionarios e participación no debate. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Pregunta directa o alumnado sobre o que melloraría en esta unidade. TO.1 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.2 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. 	2,0

**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.3 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.4 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.5 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.6 - Sobre a realización de un inventario • TO.7 - Check list. Comprobación diaria • TO.8 - Check list. Comprobación diaria 	
Clasificación, descrición e recoñecemento das características organolépticas das MP. - Defricións dos termos aprovisionamento e recepción. Explicación dos procedementos de execución. Selección de provedores. Realización de pedidos. Procedementos para a recepción e distribución das materias primas segundo o tipo.	<ul style="list-style-type: none"> • Apoiado en power point explica os contidos da unidade. Resolve dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escoita o profesor. Toma notas. Realiza as tarefas na aula virtua. Pregunta dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cadros, notas, apuntamentos e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Material didáctico. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. Aula virtual. • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.3 - Pregunta directa o alumnado sobre o que melloraría en esta unidade. • TO.1 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. 	10,0
Realización da recepción de MP na cociña, tendo en conta a APPCC - Rececionar a mercadoría tendo en conta as necesidades de produción e as características de cada MP.	<ul style="list-style-type: none"> • Simulación do proceso de recepción de mercadoría, actividade guiada polo docente. Aclarar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntamentos e participa activamente na simulación da recepción das mercadorías. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentos relacionados ca APPCC relativas o aprovisionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller coa súa dotación e mercadorías de diferente natureza. Equipos informáticos e economato. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.2 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.3 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.4 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.5 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. • TO.6 - Sobre a realización de un inventario • TO.7 - Check list. Comprobación diaria 	25,0

**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.8 - Check list. Comprobación diaria 	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de diversas probas: escrita en aula virtual e práctica cunha observación no aprovisionamento e recepción de materias primas no obradoiro de cociña.	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación e a súa posterior corrección. Preparación actividades de avaliación sobre o aprovisionamento e realización de inventarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das tarefas aula virtual e proba práctica, e elaboración de inventarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas escritas e inventarios e outra documentación relacionada co aprovisionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Aula taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Pregunta directa o alumnado sobre o que melloraría en esta unidade. TO.1 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.2 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.3 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.4 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.5 - Sobre simulación de unha recepción de pedido. TO.6 - Sobre a realización de un inventario TO.7 - Check list. Comprobación diaria TO.8 - Check list. Comprobación diaria 	3,0
TOTAL						40,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	A xestión das materias primas,.	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Indagar sobre os coñecementos previos do alumnado.	1	Avaliación de coñecementos previos do alumnado e presentación da unidade didáctica.	1,0
2.1 Analizar, clasificar, describir e recoñecer a documentación asociada a produción culinaria.	2	Clasificación, descrición e recoñecemento dos diferentes documentos asociados a produción culinaria.	10,0
3.1 Abastecer de MP e analizar os documentos asociados a produción culinaria.	3	Utilización documentos ou programas informáticos relacionados ca produción culinaria.	22,0
4.1 Saber os coñecementos adquiridos polo alumnado no proceso de ensinanza.	4	Avaliación da unidade.	3,0
TOTAL			36

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 (%)
CA2.1 Recoñécéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.	• PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	S	15
CA2.2 Interpretouse a información.	• PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	N	5
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.	• PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema.	N	5
CA2.4 Selecciónáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	• TO.1 - Sobre simulación da xestión de MP.	N	15
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.	• TO.2 - Sobre simulación da xestión de MP	S	20
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.	• TO.3 - Sobre simulación da xestión de MP	N	10
CA2.7 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.	• TO.4 - Sobre simulación da xestión de MP	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	N	5
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Sobre simulación da xestión de MP 	S	15
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Documentos ou programas informáticos de produción relacionados co cálculo de necesidades.
Documentos ou dispositivos programables relacionados co aprovisionamento.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.

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	
Avaliación de coñecementos previos do alumnado e presentación da unidade didáctica. - Mediante unha batería de preguntas indagar os coñecementos previos do alumnado e presentar os obxetivos da unidade.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos obxetivos, contidos e actividades a realizar na unidade didáctica e contextualización dentro da programación do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración dun cuestionario breve para avaliar coñecementos previos, e mediación nun debate posterior para avaliar resultados. Realización do cuestionario de coñecementos previos e participación no debate posterior. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes dos cuestionarios e participación no debate. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. TO.1 - Sobre simulación da xestión de MP. TO.2 - Sobre simulación da xestión de MP 	1,0

**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.3 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.4 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.5 - Sobre simulación da xestión de MP 	
Clasificación, descrición e recoñecemento dos diferentes documentos asociados a produción culinaria. - Documentos ou programas informáticos asociados a: pedidos, vales de retirada, control de entradas y salidas, relevé, escandallo, proposta de pedido, control de existencias, inventario, y todos los documentos asociados a la APPCC.	<ul style="list-style-type: none"> • Apoiado en power point explica os contidos da unidade. Resolve dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • escoita o profesor. Toma notas. Realiza as tarefas na aula virtua. Pregunta dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cadros, notas, apuntamentos e mapas conceptuais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra, aula virtual...) • Material didáctico. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	10,0
Utilización documentos ou programas informáticos relacionados ca produción culinaria. - Documentos ou programas informáticos asociados a: pedidos, vales de retirada, control de entradas y salidas, relevé, escandallo, proposta de pedido, control de existencias, inventario, y todos los documentos asociados a la APPCC.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación e exemplos de como analizar, cubrir os diferentes documentos asociados a produción culinaria. Aclarar dúbidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Coller apuntamentos e de xeito guiado cubrir os documentos asociados a produción culinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas, oredes de traballo, relevés etc.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula taller coa súa dotación e mercadorías de diferente natureza. Equipos informáticos e economato. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Sobre simulación da xestión de MP. • TO.2 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.3 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.4 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.5 - Sobre simulación da xestión de MP 	22,0
Avaliación da unidade. - Realización de tarefas en aula virtual e realización do proceso de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. • TO.1 - Sobre simulación da xestión de MP. 	3,0

**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.2 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.3 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.4 - Sobre simulación da xestión de MP • TO.5 - Sobre simulación da xestión de MP 	
TOTAL						36,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preelaboración e conservación das materias primas en cociña.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Presentar e contextualizar a UD dentro do módulo, as actividades de ensino aprendizaxe a realizar e facer unha breve sondaxe dos coñecementos previos do alumnado	1	Avaliación inicial da unida e presentación da mesma.	2,0
2.1 Coñecer as cualidades organolépticas das: hortalizas, carnes de porcino, ovino, bovino, algas, fungos, pastas, arroces, ovos, aves, caza, herbas aromáticas, graxas, condimentos e as súas aplicación culinarias	2	Estudio, clasificación, caracterización e principais usos culinarios das distintas MP.	23,0
3.1 Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo e identificar a súa achega ao proceso global para conseguir os obxectivos da produción.	3	Realización de técnicas de limpeza e preelaboración nas diferentes MP.	50,0
3.2 Limpar, cortar, racionar, diferentes MP e calcular o seu rendemento.			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	5,0
TOTAL			80

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 Identifícaronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. 	N	10
CA4.2 Relaciónáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. 	S	10
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre tarefa práctica de pesaxe, preparación e limpeza previas o corte naquelas MP que o precisen. 	N	5
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre proba práctica nos procesos de execución de preelaboración de distintas MP. 	N	5
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. 	N	4
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identifícaronse as súas aplicacións nas materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. 	S	20
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.			0
CA4.7.1 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nos peixes e mariscos, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nos peixes e mariscos. 	S	5
CA4.7.2 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas no ovino, bovino e porcino, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas no ovino, porcino, bovino. 	S	5
CA4.7.3 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas aves, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas nas aves. 	S	5
CA4.7.4 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas hortalizas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.	<ul style="list-style-type: none"> TO.8 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas hortalizas. 	S	5
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.9 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de hortalizas, froitas e fungos 	N	4
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.	<ul style="list-style-type: none"> TO.10 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. 	N	4

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> TO.11 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. 	N	4
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Sobre pregunta directa na mellora da unidade. 	N	10
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.12 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración das distintas MP e o seguimento da documentación da APPCC. 	N	4
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Limpeza e preparacións previas ao corte ou racionado de xéneros de cociña. Cortes básicos, específicos e con denominación propia. Rendemento das materias primas. Fases, procedementos e puntos clave na manipulación. Tratamentos específicos para certas materias primas. Procedementos de execución de cortes básicos, específicos e con denominación propia. Tratamentos térmicos de preelaboración.

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Avaliación inicial da unida e presentación da mesma. - Contextualización da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos obxectivos, contidos e actividades a realizar na unidade didáctica e contextualización dentro da programación do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> Coller apuntamentos e participación no debate posterior ca batería de preguntas a proposta do docente. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes do cuestionario de os previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. 	2,0

**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	
	Preguntas relacionadas coa unidade.				<ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Sobre os contidos desenvoltos nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. • PE.3 - Sobre pregunta directa na mellora da unidade. • TO.1 - Sobre tarefa práctica de pesaxe, preparación e limpeza previas o corte naquelas MP que o precisen. • TO.2 - Sobre proba práctica nos procesos de execución de preelaboración de distintas MP. • TO.3 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.4 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.5 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nos peixes e mariscos. • TO.6 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas no ovino, porcino, bovino. • TO.7 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas nas aves. • TO.8 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas hortalizas. • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de hortalizas, froitas e fungos 	

**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.10 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. TO.11 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. TO.12 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración das distintas MP e o seguimento da documentación da APPCC. 	
Estudo, clasificación, caracterización e principais usos culinarios das distintas MP. - Caracterización, clasificación das distintas MP. Descrición das cualidades organolépticas, tempada, conservación, categorías comerciais e etiquetaxe. Coñecemento das principais aplicacións culinarias	<ul style="list-style-type: none"> • Apoiado en power points o docente clasifica, caracteriza e describe as diferentes materias primas, así como se fai a limpeza, cortes, nomes de pezas con nome propio das seguintes MP: hortalizas, peixes, mariscos, carnes de ovino, bovino, porcino, aves, caza, pastas, arroces, ovos, graxas, herbas, algas, fungos. Aclaración de dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Atende a explicación. Pregunta dúbidas. Tarefas aula virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes, cuestionarios, exercicios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Libro de texto: Preelaboración e conservación dos Alimentos, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. • PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. • PE.3 - Sobre pregunta directa na mellora da unidade. 	23,0
Realización de técnicas de limpeza e preelaboración nas diferentes MP. - Realización da limpeza, cortes e racionados, tratamentos térmicos según a natureza do xénero que sexa: hortalizas, carnes de porcino, ovino, bovino, algas, fungos, pastas, arroces, ovos, aves, caza, herbas aromáticas, graxas, condimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Explica os tratamentos específicos de xeito demostrativo das seguintes MP: hortalizas, peixes, mariscos, carnes de ovino, bovino, porcino, aves, caza, pastas, arroces, ovos, graxas, herbas, algas, fungos. Aclaración de dúbidas. Reparte tarefas e as supervisa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Atender a explicación. Realizar as preelaboracións de xeito guiado propostas polo docente. Preguntar dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hortalizas, peixes, mariscos, carnes de ovino, bovino, porcino, aves, caza, pastas, arroces, ovos, graxas, herbas, algas, fungos. Ordes de traballo. Test de rendemento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Apuntes. Aula obradoiro de cociña coa dotación habitual 	<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Sobre tarefa práctica de pesaxe, preparación e limpeza previas o corte naquelas MP que o precisen. • TO.2 - Sobre proba práctica nos procesos de execución de preelaboración de distintas MP. • TO.3 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.4 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.5 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nos peixes e mariscos. 	50,0

**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.6 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas no ovino, porcino, bovino. • TO.7 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas nas aves. • TO.8 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas hortalizas. • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de hortalizas, froitas e fungos • TO.10 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. • TO.11 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. • TO.12 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración das distintas MP e o seguimento da documentación da APPCC. 	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de diversas probas: escritas na aula virtual, e prácticas relacionada ca limpeza, cortes, racionado e tratamento térmico de hortalizas, carnes, peixes e mariscos, aves.	<ul style="list-style-type: none"> • Corrección de probas escrita e práctica de avaliación. Supervisión e corrección das tarefas de preelaboración das diferentes materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas escritas na aula virtual. De xeito autónomo ten que realizar aquelas tarefas de limpeza, cortes, tratamentos térmicos nas distintas MP que o docente propoña. 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas escritas e prácticas de avaliación. Diferente MP 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula obradoiro de cociña coa dotación habitual (mesas, fogóns, fornos, pranchas, útiles e ferramentas, batería de cociña, cámaras frigoríficas). 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. • PE.2 - Sobre os contidos desenvolto nesta unidade didáctica, tarefas da aula virtual. • PE.3 - Sobre pregunta directa na mellora da unidade. • TO.1 - Sobre tarefa práctica de pesaxe, preparación e limpeza previas o corte naquelas MP que o precisen. • TO.2 - Sobre proba práctica nos procesos de execución de preelaboración de distintas MP. 	5,0

**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.3 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.4 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas de distintas MP. • TO.5 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nos peixes e mariscos. • TO.6 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas no ovino, porcino, bovino. • TO.7 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas nas aves. • TO.8 - Sobre proba práctica nos procesos de execución para a obtención de cortes e de pezas básicas e específicas nas hortalizas. • TO.9 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de hortalizas, froitas e fungos • TO.10 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. • TO.11 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración de aqulas MP que o precisen. • TO.12 - Sobre as tarefas realizadas durante os procesos de preelaboración das distintas MP e o seguimento da documentación da APPCC. 	
					TOTAL	80,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Procesos de conservación dos alimentos.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os obxectivos, contidos e actividades a desenvolver e avaliar os coñecementos previos do alumnado	1	Presentación da unidade didáctica	1,0
2.1 Clasificar e definir correctamente as técnicas de conservación 2.2 Analizar e seleccionar métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias.	2	Coñecemento e aplicación de diferentes técnicas de conservación	6,0
3.1 Utilizar os métodos e equipamentos de conservación e envasado, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.	3	Aplicación de diferentes técnicas de conservación.	11,0
4.1 Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	4	Avaliación da unidade didáctica	4,0
TOTAL			22

4.5.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 (%)
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos desenvoltos na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas 	S	10
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos desenvoltos na unidade didáctica relacionados coas técnicas conservación de materias primas 	N	10
CA6.3 Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Contidos desenvoltos na unidade didáctica relacionados coas técnicas de consevación de materias primas 	S	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	S	20
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	S	10
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas 	N	10
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	N	10
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	N	10
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba práctica para avaliar a realización dos procesos de conservación de materias primas para avaliar o cumprimento normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC 	N	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasado e de conservación. Etiquetaxe relativa á conservación de alimentos: normativa. Equipamentos asociados a cada método. Procedementos de execución de técnicas de envasado e conservación. Procedementos intermedios de conservación. Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas de envasado e conservación. Sistemas de control da calidade dos produtos e valoración da súa aptitude para o consumo.

4.5.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	
Presentación da unidade didáctica - Contextualización da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previos	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos obxectivos, contidos e actividades a realizar na unidade didáctica e contextualización dentro da programación do módulo. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización do cuestionario de coñecementos previos e participación no debate posterior. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes dos cuestionarios previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas PE.2 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas conservación de materias primas PE.3 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conseervación de materias primas PE.4 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas TO.1 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.2 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.3 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.4 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	1,0
Coñecemento e aplicación de diferentes técnicas de conservación - Definición de técnicas, procedementos, fases e control de	<ul style="list-style-type: none"> Apoiado en power point, clasifica, caracteriza e 	<ul style="list-style-type: none"> Toma notas. Fai cuestións. Realiza as tarefas da aula 	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos conservados de diferentes formas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual. Apuntes. Libro de texto: 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas 	6,0

**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	
resultados da conservación dps alimentos.	describe os distintos métodos de conservación.. Aclara dúbidas.	virtual.	<ul style="list-style-type: none"> • Anotacións e apuntamentos. 	Preelaboración e conservación dos Alimentos, Edit.Altamar.	técnicas de conservación de materias primas <ul style="list-style-type: none"> • PE.2 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas conservación de materias primas • PE.3 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conseervación de materias primas • TO.4 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos 	
Aplicación de diferentes técnicas de conservación. - Aplicación de técnicas de conservación de alimentos tendo en conta as características de estos.	<ul style="list-style-type: none"> • Explica os procedementos de métodos de conservación a realizar de xeito demostrativo. Fai o reparto de tarefas e supervisa os procementos para que o alumnado realice os métodos de cocción de xeito guiado. Corrección de erros e aclaración de dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • escoita ao profesor. Toma notas. Realiza os procedementos de rexeneración das elaboracións de xeito guiado. Pregunta dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Anotacións e esquemas. • Materias primas rexeneradas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula obradoiro de cociña coa dotación habitual. Materias primas para aplicar técnicas de rexeneración. Maquinaria e útiles necesarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas • TO.1 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos • TO.2 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos • TO.3 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos • TO.5 - Proba práctica para avaliar a realización dos procesos de conservación de materias primas para avaliar o cumprimento normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC 	11,0

**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	
Avaliación da unidade didáctica - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de diversas probas, escritas na aula virtual e , prácticos baseados na observación dos resultados na realización das probas de produción.	<ul style="list-style-type: none"> Realización de probas de avaliación e a súa posterior corrección. Preparación actividades de avaliación no taller de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar proba de avaliación de xeito autónomo. Aplicación de diferentes técnicas de conservación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas escritas na aula virtual e diferentes métodos de conservación a realizar na aula taller. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proyector, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas PE.2 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas conservación de materias primas PE.3 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conseervación de materias primas PE.4 - Contidos desenvolto na unidade didáctica relacionados coas técnicas de conservación de materias primas TO.1 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.2 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.3 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.4 - Sobre as actividades de ensino aprendizaxe realizadas no obradoiro de cociña correspondentes aos procesos de conservación de alimentos TO.5 - Proba práctica para avaliar a realización dos procesos de conservación de materias primas para avaliar o cumprimento normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC 	4,0

TOTAL	22,0
--------------	-------------

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Procesos de rexeneración dos alimentos.	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer os obxectivos, contidos e actividades a desenvolver e avaliar os coñecementos previos do alumnado	1	Avaliación inicial do alumnado e presentación da unidade didáctica e do módulo	1,0
2.1 Clasificar e definir correctamente as técnicas de rexeneración. 2.2 Aplicación de diferentes técnicas de conservación.	2	Coñecemento e aplicación de diferentes técnicas de rexeneración.	6,0
3.1 Utilizar os métodos e equipamentos de rexeneración, e valorar a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións culinarias, para executar os procesos de envasado e/ou conservación.	3	Aplicación de diferentes técnicas de rexeneración.	11,0
4.1 Avaliar o proceso de aprendizaxe do alumnado.	4	Avaliación da unidade.	4,0

TOTAL	22
--------------	-----------

4.6.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 (%)
CA5.1 Identifícaronse as materias primas en cociña con necesidades de rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	N	5
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	S	15
CA5.3 Identifícaronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	N	5
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	S	35
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	N	15
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema 	N	5
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	N	20
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise das técnicas de rexeneración.
Procedementos de execución de técnicas.
Fases e puntos clave durante o desenvolvemento das técnicas.

Contidos
Control de resultados.

4.6.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	
Avaliación inicial do alumnado e presentación da unidade didáctica e do módulo - Contextualización da unidade didáctica e avaliación de coñecementos previo	<ul style="list-style-type: none"> Explicación dos obxectivos, contidos e actividades a realizar na unidade didáctica e contextualización dentro da programación do módulo. Avaliación dos coñecementos previos do alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma apuntamentos e participa dando a súa opinión a aquelas preguntas que o docente fai para a posta en común. 	<ul style="list-style-type: none"> Anotacións resultantes dos cuestionarios previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. TO.1 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.2 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.3 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	1,0
Coñecemento e aplicación de diferentes técnicas de rexeneración. - Definición de técnicas, procedementos, fases e control de resultados da rexeneración dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Apoiado en power point caracterización, descrición e clasificación de diferentes métodos de rexeneración así como maquinaria a utilizar. Aclaración de dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de apuntamentos e preguntan dúbidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra, aula virtual...) 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. 	6,0

**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	
Aplicación de diferentes técnicas de rexeneración. - Aplicación de técnicas de conservación de alimentos tendo en conta as características de estos.	<ul style="list-style-type: none"> O docente de xeito demostrativo realizara distintos métodos de rexeneración utilizando a maquinaria necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> De xeito guiado o alumnado realizara a rexeneración de diferentes xéneros utilizando a maquinaria necesaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, esquemas e mapas conceptuais 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller coa súa dotación e mercadorías de diferente natureza. Equipos informáticos e economato. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.2 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.3 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	11,0
Avaliación da unidade. - Avaliación da unidade didáctica mediante a realización de tarefas da aula virtual e práctica de rexeneración con xéneros con diferentes medios de conservación.	<ul style="list-style-type: none"> Avaliara as tarefas da aula virtual e fara unha proba práctica o alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> De xeito autónomo realizara diferentes probas de rexeneración con diferentes xéneros e utilizando diferente maquinaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas escritas da aula virtual e elaboracións culinarias diversas para a súa valoración. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula taller coa súa dotación e mercadorías de diferente natureza. Equipos informáticos e economato. Libro de texto PCA, Edit.Altamar. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.2 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.3 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema. PE.4 - Tarefas aula virtual, tipo test e preguntas sobre os contidos do tema TO.1 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.2 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. TO.3 - Sobre práctica de rexeneración, tanto de xéneros crús, semielaborados e elaborados. 	4,0
					TOTAL	22,0

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

a)Mínimos esixibles Parte teórica, criterios mínimos:
--

UND 1 (1º Trimestre): CA3.2. UND 2 (1º trimestre): CA1.2 UND 3(1º Trimestre): CA2.1
UND 4 (2º Trimestre): CA4.2
UND 5(3º Trimestre):CA6.1, CA6.3 UND 6(3º Trimestre): CA5.1, CA5.2, CA5.3

Parte práctica, criterios mínimos:

UND 1(1º Trimestre): CA 3.3 UND 2(1º Trimestre): CA1.3, CA1.7 UND 3(1º Trimestre): CA2.5,CA2.9
UND 4(2º Trimestre): CA4.6, CA4.7 con subCA: 4.7.1, 4.7.2, 4.7.3, 4.7.4
UND 5(3º Trimestre): CA6.4, CA 6.5 UND 6(3º Trimestre): CA5.4

UND.1

- Recoñecer a diferente maquinaria e poñer en funcionamento así como identificar e a súa aplicación da batería, utilillaxe e ferramentas con que se dota a cociña.

UND. 2

- Identificar as MP mais representativas, interpretar a súa etiquetaxe e almacenar no lugar axeitado.

UND. 3

- Recoñecer u utilizar os distintos tipos de documentos relacionados co aprovisionamento: pedidos, test de rendemento, inventario, así como os correspondentes documentos que contén a APPCC relacionados co aprovisionamento.

UND. 4

- Relacionar, caracterizar e executar as pezas básicas con cada MP.

- 1.- Cortes e pezas básicas en peixes e mariscos.
- 2.- Cortes e pezas básicas en carnes de ovino, bovino e porcino.
- 3.- Cortes e pezas básicas en aves.
- 4.- Cortes e pezas básicas en hortalizas.

UND. 5

- Clasificar, caracterizar, identificar e executar os diferentes métodos de conservación seguindo os procedementos establecidos, a súa correcta etiquetaxe según normativa.

UND 6

Caracterizar e executar as técnicas de rexeneración según procedementos establecidos.

b) Criterios de cualificación

Os instrumentos de avaliación da parte teórica e presentará o 30% da nota total. Instrumentos de avaliación serán:

-Probas de desenvolvemento e tipo test, e poderanse substituir si fose necesario as mesmas de xeito oral.

Os instrumentos de avaliación da parte práctica e presentará o 70% da nota total. Instrumentos de avaliación serán:

- Táboas de observación aplicadas a unha elaboración onde o alumnado demostrara o nivel da competencia adquerida.

Para alcanzar a calificación positiva (5 puntos) en cada unidade, o alumnado deberá ter superado todos os CA mínimos, para iso debe alcanzar ó 75% de nivel de logro mínimo en cada un dos CA mínimos existentes que aparecen nas distintas unidades didácticas desta programación, este nivel de logro mínimo estará especificado en cada instrumento de avaliación. Si esto non sucedera así e o alumno non ten superado algún dos CA a nota nunca superara o 4, e dicir, o alumnado para ter un mínimo de un 5 ten que ter todos os CA mínimos anteriores APTOS.

TRAZABILIDADE DA NOTA:

UD	PESO UD %	INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN	TIPO DE PROBA IDENTIFICACIÓN	PESO IA %	NOTA
UND 1	10%	(PE) 30%	PE1 PARA EXAME PCA01	15%	
			PE2 PARA TAREFA PCA01	15%	
		(TI) 70%	TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01	70%	

UND 2 10% (PE) 30% PE1 PARA EXAME PCA01 15%
PE2 PARA TAREFA PCA01 15%
(TI) 70% TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01 70%

UND 3 30% (PE) 30 PE1 PARA EXAME PCA01 15%
PE2 PARA TAREFA PCA01 15%
(TI) 70% TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01 70%

UND 4 10% (PE) 30%
PE1 PARA EXAME PCA01
PE2 PARA TAREFA PCA01 15%
(TI) 70% TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01 70%

UND 5 10% (PE) 30%
PE1 PARA EXAME PCA01 15%
PE2 PARA TAREFA PCA01 15%
(TI) 70% TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01 70%

UND 6 30% (PE) 30%
PE1 PARA EXAME PCA01 15%
PE2 PARA TAREFA PCA01 15%
(TI) 70% TO1 PARA TÁBOA DE INDICADORS PCA01 70%

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1ª avaliación e parcial, a 2ª avaliación e parcial, pero a 3ª avaliación e a final e non aparece a nota correspondente do parcial. A nota final e a suma das porcentaxes que ten otorgada cada unidade.

Si o alumnado ten recuperado os CA mínimos de cada unidade a nota que se terá en conta para calcular a nota final será a total da unidade, NON o 4 ou menos que levou no parcial o ter algún dos CA mínimos exixibles sin superar.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

1º CASO:

Alumnado que suspende 1ª ou 2ª avaliación:

Terá en conta para seguinte trimestre aqueles CA os cales non acadou nos anteriores trimestres en cada unidade didáctica e sexan mínimos exigibles facendo as mesmas actividades que os seus compañeiros pero para eles serán actividades de recuperación e para os seus compañeiros serán actividades de consolidación.

Si aínda así non fose capaz de recuperar os CA non superados nos trimestres será avaliado única e exclusivamente de eses CA que non superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.

2º CASO

Alumnado que suspende a 3ª:

En este caso o alumnado terá que ir a xuño pero solo terá que recuperar os CA non superados. Pero si no caso que a suma das porcentaxes das unidades didácticas sumen 5 ou mais non terán que ir a recuperación.

O alumnado que teña que ir a recuperación de xuño entregáraselle xunto co boletín, un informe coas seguintes actividades:

a) Realización e presentación dos exercicios determinados para cada Unidade de Traballo ,nun nivel alcanzable para o alumnado (Mapas conceptuais,Resumos,Esquemas,Cuestionarios,etc.Segundo proceda: Exemp.Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos,Elaboración de traballos sobre coccións en elementos húmidos, graxos e mixtos, incluíndo exemplos. Realizar pedidos e fichas técnicas con elaboracions básicas de carnes, ovos, aves, peixes, mariscos, cremas, arroces, etc, incluíndo necesidades de ingredientes, utensilios, puntos clave na elaboración e normas de conservación, rexeneración, así diferentes presentacións segundo o tipo de servizo.

b) Reforzos para lograr a recuperación:

-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo sobre todo naqueles puntos de maior carencia, corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo

proporanse para cada un deles e de xeito individualizado repetición das actividades relacionados cos CA non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesorado.

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (segundo ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial), o alumno/a ten dereito a un proceso de avaliación extraordinario ao rematar o módulo, sempre antes da última avaliación do curso. Para iso o alumno/a deberá de avaliarse de todos os CA que do módulo, dividindo en parte teórica e práctica e podendo facelas en días diferentes, para valorar de xeito mais obxectivo o alumnado. O alumnado para ser positivo na avaliación ten que acadar un 5 na suma da valoración dos CA dos distintos instrumentos de avaliación utilizados polo profesorado. Estas probas poden coincidir coa extraordinaria de xuño.

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática edu.xunta.es/programacions. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados. A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información através de cuestionarios ao alumnado, departamento de calidade, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

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 e capacidades do alumnado, e establecerá as medidas educativas necesarias que poidan beneficiar ao alumnado no seu proceso de

aprendizaxe, especialmente co alumnado que presenta NEE. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados na sesión de avaliación inicial polo equipo docente do ciclo 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 os contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

Outras medidas de reforzo educativo que se poderán realizar son:

- Axustes na metodoloxía, adaptando as axudas e recursos pedagóxicos ás necesidades dos alumnado.
- Actividades diferenciadas, propoñendo ao alumnado que presente algunha dificultade para traballar certos contidos, actividades que lles permitan aproximarse a estes, ou ben actividades de ampliación na materia.
- Materiais didácticos variados, que ofrezan un conxunto de actividades que aborden os contidos de distintas maneiras.
- Agrupamentos flexibles, subdividindo o grupo da clase en varios grupos homoxéneos. Estes agrupamentos revisaranse con frecuencia.

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.

O documento de referencia para este procedemento será a o Plan Xeral de Atención á diversidade do centro.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a convivencia: Estes temas simultaneáranse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto aos demais e traballo en

equipo.

Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental e sustentabilidade: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais. Respeto o medio ambiente. Fomento do correcto emprego dos medios dos que se dispón.

Educación Multicultural: Fomentarse o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

Educación nas redes sociais: fomento dun uso correcto, sacándolle o máximo partido no ámbito escolar.

Educación no ámbito laboral: puntualidade, uniformidade, boa conducta ante o cliente...

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

CComo complemento ao desenvolvemento das actividades de ensino-aprendizaxe realizadas no centro realizaranse outra serie de actividades para o achegamento á realidade do sector tales como:

1º Trimestre	Saída cogumelos
1º Trimestre	Cociña solidaria
1º Trimestre	Saída algas, portomuiños
1º Trimestre	Saída visita a plaza
1º Trimestre	Saída visita hospital
2º Trimestre	Take away
2º Trimestre	Saída sala de despece
2º Trimestre	Street food
2º Trimestre	Elaboración de queixos. Visitas queixerías, lonxa.
2º Trimestre	Elaboración de fermentados
3º Trimestre	Take away
3º Trimestre	Gala de graduación
3º Trimestre	Visitas a restaurantes.



10. Outros apartados

10.1) Servizos.

O ter que homoxeneizar e ser o primeira vez que se fai esto pode haber algún desaxuste a hora de levar a práctica a programación, a cal se correxira e contemplarase no seguimento da mesma.

A orden establecido e secuencia das unidades didácticas e a que se recolle no punto 3, pero para atender a demanda do centro en canto os servizos se refiere, aperitivos para os diferentes eventos, take away, menú, etc.. se poderan facer outro tipo de actividades que non estean programadas para esas datas, e así se recollerá e deixará constancia no seguimento da programación e no cuaderno de aula. Estas actividades se denominarán complementarias e si xa se deron e avaliaron se denominaran de consolidación, e si entran dentro da temporalización de desenvolvemento.