

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 de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2023/2024	10	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2023/2024	10	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2023/2024	10	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ OZÓN PEREIRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Produtos Culinarios, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, e, tomando como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía na nosa comunidade, para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

O currículo establece:

- O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
- e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
- k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.



Asociado á unidade de competencia: UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.

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

Con respecto ao ámbito productivo, nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte, Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo unha das comunidades con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que os distintos roteiros do Camiño de Santiago acadaron unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

Baseándonos na adecuación do sistema ensino-aprendizaxe, nas características do alumnado e nas características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo. As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de cociña de vangarda e de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta, de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

En ocasións o centro pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, así como servizos de catering, entre outros. Por isto, a concreción da programación levará un sistema de aprendizaxe, principalmente, práctico e con unidades ordenadas e secuenciadas pero, de xeito que poidan ser abordadas simultaneamente, sempre que sexa preciso, durante a realización dos servizos e que posibiliten un mellor aprendizaxe do alumnado e corrección de erros autónomo. Por outra banda, isto permite ao docente utilizar diversos métodos de avaliación, usando como un instrumento máis de avaliación o propio servizo.

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					Resultados de aprendizaxe MP0048_12 MP0048_22
					MP0048_12					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1	
1	Procesos produtivos e de servizo. Distribución en cociña.	Identificación, secuenciación e organización dos procesos produtivos e de servizo en cociña. Análise da información oral e escrita. Fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración. Documentación asociada ao proceso produtivo.	20	10	X					
2	Produtos culinarios tradicionais e avanzados.	Elaboración de produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas. Cociña rexional, internacional, de tempada e creativa.	100	25		X				
3	As necesidades alimentarias específicas.	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e análise das características propias de cada situación. Alerxias e intolerancias alimentarias. Dietas e alternativas.	20	10				X		
4	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas.	Elaboración de produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	100	25			X			
5	Gastronomía galega con innovación.	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras, e formulación de variacións e alternativas viables. Elaboración de produtos culinarios de vangarda. Historia da gastronomía. Cociña creativa ou de autor. Decoración e exposición de pratos.	110	30						X
			Total:	350						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesos produtivos e de servizo. Distribución en cociña.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Contextualizar e coñecer os obxectivos e contidos da unidade didáctica, así como, avaliar os coñecementos previos do alumnado	1	Contextualización	0,2
2.1 Caracterizar os ámbitos da produción e do servizo en cociña. 2.2 Determinar os sistemas e as fases da produción e do servizo en cociña, 2.3 Coñecer a organización do proceso productivo 2.4 Coñecer a documentación asociada ao proceso productivo 2.5 Recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso productivo.	2	Procesos produtivos e de distribución/servizo en cociña	14,8
3.1 Valorar os coñecementos adquiridos nesta UD.	3	Avaliación	5,0
TOTAL			20.0

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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.	• PE.1 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.	• PE.2 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	• PE.3 - Proba sobre os contidos asociados.	S	10
CA1.4 Identifícaronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.	• PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.			0
CA1.5.1 Valouse a necesidade de coordinación co resto do equipo de cociña e tívose en conta a documentación asociada.	• PE.5 - Proba sobre os contidos asociados.	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	10
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.			0
CA1.7.1 Descríbense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o tipo de produción e servizo das mesmas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Proba sobre os contidos asociados. 	S	10
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.			0
CA1.8.1 Valorouse a necesidade dunha utilización racional dos recursos e das materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	10
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.			0
CA1.9.1 Valoráronse a rendibilidade económica e os niveis de calidade gastronómica. Asociado a documentación.	<ul style="list-style-type: none"> PE.9 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	10
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> PE.10 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	10
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Ámbitos da produción culinaria: descrición e análise.</p> <p>Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.</p> <p>Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.</p> <p>Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.</p>

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	
Contextualización - Coñecer coñecementos previos	<ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a UD e valorar os coñecementos previos. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar unha tormenta de ideas. 	<ul style="list-style-type: none"> Esquemas 	<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 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.2 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña 	0,2
Procesos produtivos e de distribución/servizo en cociña - A produción culinaria: tipos, sistemas, organización e documentación asociada.	<ul style="list-style-type: none"> Presentación da UD1. Exposición e explicación dos contidos da UD1. 	<ul style="list-style-type: none"> Tomar apuntamentos. Facer as actividades propostas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, diagramas de fluxo, documentación asociada aos procesos. 	<ul style="list-style-type: none"> Canón de video. Presentacións. Manuais. Libro de texto. Aula virtual 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.2 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.5 - Proba sobre os contidos asociados. PE.6 - Proba sobre os contidos asociados. PE.7 - Proba sobre os contidos asociados. PE.8 - Proba sobre os contidos asociados. PE.9 - Proba sobre os contidos asociados. PE.10 - Proba sobre os contidos asociados. 	14,8
Avaliación - Avaliar os contidos tratados na UD	<ul style="list-style-type: none"> Propoñer probas de avaliación según os contidos da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das probas propostas. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas resultas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Libro de texto, apuntamentos... 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.2 - Preguntas sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña PE.3 - Proba sobre os contidos asociados. 	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"> • PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.5 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.6 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.7 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.8 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.9 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.10 - Proba sobre os contidos asociados. 	
TOTAL						20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Produtos culinarios tradicionais e avanzados.	100

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar e aplicar as técnicas culinarias tradicionais.	1	Elaboración de produtos culinarios tradicionais	50,0
1.2 Elaborar produtos culinarios con técnicas tradicionais			
1.3 Relacionar cada técnica coas características do produto final.			
1.4 Coñecer os diferentes tipos de cociña: rexional, internacional...			
1.5 Desenvolver o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos			
2.1 Identificar, aplicar e diferenciar as técnicas culinarias avanzadas.	2	Elaboración de produtos culinarios avanzados	40,0
2.2 Elaborar produtos culinarios con técnicas avanzadas			
2.3 Relacionar cada técnica coas características do produto final.			
2.4 Valorar a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.			
2.5 Desenvolver o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.			
3.1 Valorar os coñecementos adquiridos durante o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación	3	Avaliación	10,0
TOTAL			100

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 técnicas culinarias avanzadas e diferencíanse das técnicas tradicionais.			0
CA2.1.1 Identifícanse as técnicas culinarias: cociña territorial española, internacional. Cociña de tempada e creativa.	• PE.1 - Proba sobre os contidos asociados.	S	15

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1.2 Describiuse a historia e evolución da cociña. Identifican as técnicas avanzadas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. 	N	15
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	N	10
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico. 	S	5
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba desenvolvemento sobre un produto culinario tradicional/avanzado 	S	10
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.			0
CA2.5.1 Fíxose unha correcta mise-en-place de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	N	10
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.			0
CA2.6.1 Valorouse o resultado final do produto elaborado.	<ul style="list-style-type: none"> TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	N	5
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.			
CA2.7.1 Realizáronse as elaboracións pertinente e desenvolveuse o servizo de cociña seguindo o establecido	<ul style="list-style-type: none"> TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre os produtos culinarios 	S	20
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.	<ul style="list-style-type: none"> TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	N	5
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

Contidos
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

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	
Elaboración de produtos culinarios tradicionais - Aplicación das técnicas culinarias tradicionais para a elaboración de produtos culinarios tradicionais	<ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a UD. Exposición teórica dos contidos da UD: evolución histórica dos produtos culinarios e as actuais fórmulas de produción... Repaso polas características máis importantes das diferentes cociñas. Puntualizacións sobre técnicas culinarias avanzadas, cociña de temporada e creativa. Establecer procedementos para a elaboración de diferentes produtos culinarios, según a temática da UD. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar tarefas establecidas: elaboración e exposición dun traballo sobre a gastronomía dunha Comunidade Autónoma e dun país. Búsqueda e clasificación dos pratos máis representativos da cociña rexional, española e internacional, cociña de tempada e creativa. Elaborar os produtos culinarios estipulados e desenvolver un simulacro de servizo de cociña. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, presentacións, traballos monográficos, exposicións e diferentes pratos. 	<ul style="list-style-type: none"> Canón de vídeo. Presentacións. Aula polivalente. Taller de cociña, ferramentas e maquinaria. Aula virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre os contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre os produtos culinarios TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	50,0
Elaboración de produtos culinarios avanzados - Aplicación das técnicas culinarias avanzadas para a elaboración de produtos culinarios avanzados.	<ul style="list-style-type: none"> Contextualización e explicación dos contidos teóricos da UD. Proponer actividades. Establecer procedementos sobre os diferentes produtos culinarios a desenvolver. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as tarefas pautadas. Executar as tarefas prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos, presentacións, traballos monográficos, exposicións e xornadas gastronómicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Canón de vídeo. Presentacións. Aula polivalente. Taller de cociña. Materia prima. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Traballo monográfico. PE.1 - Proba sobre os contidos asociados. PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. 	40,0

**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 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre os produtos culinarios • TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	
Avaliación - Valoración dos coñecementos.	<ul style="list-style-type: none"> • Propoñer probas de avaliación e avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe tendo en conta os criterios de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas resoltas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Traballo monográfico. • PE.1 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. • TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.2 - Proba desenvolvemento sobre un produto culinario tradicional/avanzado • TO.3 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre os produtos culinarios • TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	10,0
TOTAL						100,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	As necesidades alimentarias específicas.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer as necesidades alimentarias. Intolerancia alimentaria VS Alerxia alimentaria.	1	A1 Necesidades alimentarias específicas	15,0
1.2 Elaborar, executar e valorar nutricionalmente menus adaptados a persoas con necesidades específicas			
2.1 Valorar os coñecementos adquiridos no proceso de ensinanza-aprendizaxe	2	Avaliación	5,0
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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.	• PE.1 - Proba sobre contidos asociados.	S	10
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.	• OU.1 - Proba de desenvolvemento/traballo monográfico	N	15
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.	• PE.2 - Proba sobre os contidos asociados.	N	5
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.	• PE.3 - Proba sobre contidos asociados.	N	5
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	S	30

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos 	N	10
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	S	25
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.</p> <p>Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.</p> <p>Dietas tipo: descrición e caracterización.</p> <p>Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.</p> <p>Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.</p>

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	
A1 Necesidades alimentarias específicas - Coñecer as necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Executar menús adaptados. Coñecer e aplicar produtos substitutivos.	<ul style="list-style-type: none"> Contextualizar a UD e avaliar os coñecementos previos do alumnado. Explicación dos contidos UD. Propoñer tarefas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tormenta de ideas. Diseñar e elaborar produtos culinarios para persoas con necesidades específicas alimentarias 	<ul style="list-style-type: none"> Menús dietéticos. Produtos substitutivos. Elaboración de produtos culinarios axeitados a diferentes dietas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cañón de vídeo. Internet. Aula polivalente. Taller de cociña e materia prima. Libro de texto. Aula virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Proba de desenvolvemento/traballo monográfico PE.1 - Proba sobre contidos asociados. PE.3 - Proba sobre contidos asociados. PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos 	15,0

**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 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	
Avaliación - Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe	<ul style="list-style-type: none"> • Propoñer, explicar, elaborar e valorar as probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Probas resultas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeutor, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba sobre contidos asociados. • PE.2 - Proba sobre os contidos asociados. • PE.3 - Proba sobre contidos asociados. • PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos • TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	5,0
TOTAL						20,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas.	100

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Contextualizar e coñecer os obxectivos e contidos da unidade didáctica, así como, avaliar os coñecementos previos do alumnado	1	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materia prima	90,0
1.2 Coñecer as calidades organolépticas e propiedades fisicoquímicas dos alimentos e propor produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.			
1.3 Deseñar elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.			
1.4 Aplicar as técnicas de elaboración en función da materia prima e os resultados finais propostos.			
1.5 Executar as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.			
2.1 Avaliar a adquisición de coñecementos mediante a realización de probas escritas e de desenvolvemento.	2	Avaliación	10,0
TOTAL			100

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 (%)
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.			
CA3.1.1 Descríbense e caracterízanse as transformación dos alimentos e as calidades organolépticas.	• PE.1 - Proba de coñecementos sobre os contidos asociados.	S	25
CA3.1.2 Propúxose algún tipo de produto culinario según a materia prima proporcionada.	• PE.2 - Proba sobre os contidos asociados.	N	5
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.			0
CA3.2.1 Aproveitáronse os recursos na execución das elaboracións.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	N	5
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.	• OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	N	5
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.			0

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.4.1 Aplicáronse as técnicas de elaboración en función da materia prima e os resultados finais propostos.	• TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	N	5
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.	• TO.3 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	S	5
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.			0
CA3.6.1 Fíxose unha correcta mise-en-place de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc	• TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	N	5
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.			0
CA3.7.1 Na produción de pratos, obtivéronse os produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.	• TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	S	15
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).			0
CA3.8.1 Na produción de pratos, decoráronse e presentáronse os produtos finais.	• TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	N	5
CA3.9 Confeccionouse un recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.	• OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	S	10
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.	• OU.3 - Rúbrica sobre traballo monográfico	N	5
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.	• TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	N	5
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario	S	5
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.

Contidos
Procedementos de execución dos produtos culinarios. Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.

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	
Produtos culinarios a partir dun conxunto de materia prima - Elaboración de produtos culinarios determinados.	<ul style="list-style-type: none"> Contextualización da unidade. Explicación dos contidos UD. Propoñer tarefas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tormenta de ideas. Deseño e execución posterior de produtos culinario con mestura de diferentes materias primas. Realización dun recetario e das correspondentes fichas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Deseño e execución dun menú. Recetario. 	<ul style="list-style-type: none"> Cañón de vídeo. Diapositivas. Internet. Manuais. Taller de cociña. Materia prima. Aula virtual. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico PE.1 - Proba de coñecementos sobre os contidos asociados. TO.1 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario TO.7 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	90,0
Avaliación - Avaliar o proceso de ensinanza-aprendizaxe.	<ul style="list-style-type: none"> Preparación, explicación, corrección, avaliación e supervisión das diferentes actividades de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realizar as probas de avaliación según o establecido. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas resoltas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxector, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico OU.3 - Rúbrica sobre traballo monográfico PE.1 - Proba de coñecementos sobre os contidos asociados. 	10,0

**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.2 - Proba sobre os contidos asociados. • TO.3 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.4 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.6 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario • TO.8 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	
TOTAL						100,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Gastronomía galega con innovación.	110

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.2 Analizar e describir as novas tendencias gastronómicas. 1.3 Identificar maquinaria de nova tecnoloxía.	1	Gastronomía galega e novas tendencias.	100,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Contextualizar e coñecer os obxectivos e contidos da unidade didáctica, así como, avaliar os coñecementos previos do alumnado			
1.4 Aplicar tecnicas usando maquinaria de nova tecnoloxía.			
1.5 Aplicar novas tecnoloxías aos pratos clásicos.			
2.1 Avaliar a adquisición de coñecementos mediante a realización de probas de coñecementos e de desenvolvemento.	2	Avaliación	10,0
TOTAL			110

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 (%)
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.			
CA1.1.1 Describíronse as novas tendencias gastronómicas relacionadas coa nosa comunidade	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre os contidos asociados a unidade. 	S	20
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre a maquinaria de nova tecnoloxía 	N	10
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Enquisa/traballo monográfico 	N	20
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.			
CA1.4.1 Executáronse e aplicáronse as novas tendencias e tecnoloxías en relación a pratos da cociña da nosa comunidade.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Porba de desenvolvemento 	S	30
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	N	20
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Rasgos más destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes más destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboraciones culinarias que vienen resultando más viables.
Cocina gallega de mercado: productos, platos y tratamientos culinarios y de presentación más relevantes.
Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboraciones más significativas y valores gastronómicos.
Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.
Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con más potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.
Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboraciones culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.
Elaboración de productos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.

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	
Gastronomía galega e novas tendencias. - Evolución histórica da cociña galega. Tradición e modernidade.	<ul style="list-style-type: none"> Contextualización, avaliación de coñecementos previos. Explicación dos contidos UD. Proponer e supervisar diferentes tarefas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tormenta de ideas sobre coñecementos previos. Toma de apuntes e análise da gastronomía galega Busqueda e clasificación das elaboracións e cociñas da gastronomía galega (tradicional vs innovación). Execución das novas técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> Menús con novas tendencias. Servizos. 	<ul style="list-style-type: none"> Recetarios. Bibliografía. internet. Libros de texto. Canón. Videos. Taller de cociña. Materia prima 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Enquisa/traballo monográfico PE.2 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre a maquinaria de nova tecnoloxía TO.1 - Porba de desenvolvemento TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	100,0
Avaliación - Avaliar os contidos relacionados coa Gastronomía galega e novas tendencias.	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración e valoración de probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización das probas de avaliación. 	<ul style="list-style-type: none"> Probas resoltas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula polivalente coa dotación habitual (mesas, cadeiras, ordenador e proxeccionador, pizarra...). Aula taller de cociña e materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Proba sobre os contidos asociados a unidade. TO.1 - Porba de desenvolvemento TO.2 - Proba de desenvolvemento sobre un produto culinario 	10,0

TOTAL

110,0

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

5.a) Mínimos exigibles para alcanzar a avaliación positiva están especificados no apartado 4.c de cada unha das unidades desta programación. Estes son:

UD1:

CA1.1. Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña. (Recoñecer sistemas de restauración: directa, diferido, linea fría, linea quente...).

CA1.2. Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización. (Diagramas de fluxo dos procesos productivos. Fichas técnicas, ordes de servizo, pedidos...).

CA1.3. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. (Recoñecer/identificar o material e género necesario para realizar unha/s elaboración/s).

CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas. (Identificar as técnicas de cocción asociadas a unha/s elaboración/s).

CA1.7.1, Describíronse os procedementos intermedios de conservación tendo e conta as necesidades das elaboracións e o tipo de produción e servizo das mesmas. (Coñecer o proceso de conservación asociado a unha/varias elaboracións).

UD2

Na proba escrita:

CA2.1.1 - Identificáronse as técnicas culinarias: cociña territorial española, internacional. Cociña de tempada e creativa. (Diferentes tipos de elaboracións das cociñas territoriais, internacionais, que é a cociña creativa e de tempada).

Os relacionados coa proba de desenvolvemento e/ou traballos monográficos os:

CA2.3 - Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados. (Enquisa sobre influencia das técnicas

culinarias avanzadas na gastronomía do país).

CA2.4, Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios. (Correcta organización na produción das elaboracións según o preestablecido).

CA2.7.1 - Realizáronse as elaboracións pertinentes e desenvolveuse o servizo de cociña seguindo o establecido. (Levar a cabo elaboracións segundo o preestablecido e realizar o servizo "X" seguindo as pautas estipuladas) e CA2.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, manipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, non facer barullo desproporcionado no taller, boa utilización coa maquinaria, sen aneis nin pulseiras nin reloxs...).

UD3

Na proba escrita o: CA4.1 - Recoñécéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas. (Coñecer/ caracterizar as diferentes alerxias, intolerancias e dietoterapias máis habituais na poboación: sen glute, sen lactosa, alérxenos do RD vixente, diabetes, hiposódica, etc.)

Na proba de desenvolvemento e outras probas/traballo: CA4.5 - Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evítáronse cruces con alimentos excluídos. (Levar a cabo elaboracións de diferentes tipos de dietas estudadas na unidade tendo en conta a contaminación cruzada e a seguridade alimentaria). e CA4.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, manipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, boa utilización coa maquinaria, sen aneis nin pulseiras nin reloxs...).

UD4

Proba escrita CA3.1.1 - Descríronse e caracterizáronse as transformación dos alimentos, calidades organolépticas. (Transformacións fisicoquímicas dos alimentos, os sentidos para compoñer pratos, foodparing: diseñar pratos con X ingredientes).

Na proba de desenvolvemento e/ou traballos monográficos os CA3.5 - Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos (Realizouse a proba establecida no tempo estipulado).

CA3.7.1 - Na produción de pratos, obtivéronse os produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos. (Realizar pratos con diferentes tipos de ingredientes que se establezan). CA3.9 - Confeccionouse un recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo. (Entrega dun recetario en tempo e forma que se estableza das elaboracións realizadas dende inicio de curso ata o momento de efectuar entrega do traballo, preferiblemente na AV). e CA3.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, manipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, non berrar, boa utilización coa maquinaria e uso de material propio, sen aneis nin pulseiras nin reloxs...).

UD5:

Na proba escrita o CA1.1.1 - Descríronse as novas tendencias gastronómicas relacionadas coa nosa comunidade. (Recoñecer as novas tendencias no mundo gastronómico, así como novas técnicas aplicadas na cociña actualmente, cociñeiros de renome....) e na proba de desenvolvemento o CA1.4.1 - Executáronse e aplicáronse as novas tendencias e tecnoloxías en relación a pratos da cociña da nosa comunidade. (Realización de elaboracións aplicando novos avances tecnolóxicos según o establecido).

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:

Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.

Será preciso superar positivamente os mínimos exixibles establecidos para aprobar o módulo.

PORCENTAXES PARA A CUALIFICACIÓN DESTE MÓDULO:

UD1. As probas e /ou traballos monográficos terán un peso do 100%.

Resto de UD:

PROBA ESCRITA (30%).

Realizarase unha proba escrita por unidade didáctica, ou ao menos 1 por avaliación. Será preciso superar os mínimos exixibles establecidos nesta programación para aprobar este módulo.

Procedementos da proba escrita:

Os exames serán de tipo test, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.

No caso de ter varias probas será a media das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, según o peso de cada UD dentro do total do módulo.

PROBA DE DESENVOLVEMENTO, SUPOSTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS E/OU TRABALLOS MONOGRÁFICOS (70%)

Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no taller de cociña, correspondentes a cada UD. Será preciso superar os mínimos exixibles asociados e establecidos nesta programación para aprobar este módulo. Avaliados mediante rúbricas, listas de cotexo e/ou taboas de observación.

Realizarase ao menos unha proba de desempeño por unidade, sempre que sexa posible, en todo caso realizarase 1 por avaliación. No caso de ter varias probas, a nota será a media das cualificacións obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, según o peso de cada UD .

O alumnado será informado debidamente de aqueles CA que se avaliarán deste xeito e en que porcentaxe da nota total da unidade.

Traballos monográficos, supostos teóricos-prácticos, probas de desenvolvemento no transcurso da práctica de taller e/ou outras actividades prácticas no taller, serviránnos tamén para avaliar. Traballos individuais e/ou grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas. Computarán no porcentaxe do 70% da nota, según os CA asociados no apartado 4c da presente programación.

O alumnado será informado debidamente de aqueles CA que se avaliarán deste xeito e en que porcentaxe da nota total da unidade.

A nota da 1ª e 2ª avaliación son parciais, e será a media ponderada das UD que se impartan en cada avaliación. A 3ª avaliación, é a nota final, é dicir, a media ponderada de todas as UD do módulo, segundo o peso que teña cada unha das UD dentro do módulo, e non, a cualificación obtida na 3ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Alumnado que suspende algunha avaliación parcial:

Aquel alumnado que non supere positivamente os CA mínimos esixibles dalgunhas das UD tratadas durante cada avaliación parcial, poderá realizar a recuperación pertinente, unha vez cerrada a avaliación parcial; ben sexa, en forma de proba escrita, probas teórico-prácticas, de traballos escritos, probas de desenvolvemento, mapas conceptuais... Se aínda así, non supera os CA, establecidos como mínimos, correspondentes a cada UD, será avaliado única e exclusivamente deses CA que non superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.

b) Alumnado que suspenda o módulo na 3ª avaliación previa a avaliación final. Recuperación final en xuño.

Realizarase e entregarse ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas prácticas, teórico-prácticas e/ou escritas debe realizar e como e cando serán as clases de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificarase no informe a data e hora da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño).

c) 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 obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesor.

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

A Orde do 12 de xullo de 2011 establece que o alumnado con perda de dereito a avaliación continua, ten dereito a realización dun exame final no mes de xuño.

O sistema extraordinario de avaliación para este alumnado consistirá:

- Proba de desenvolvemento ou teórico-prácticas similares as actividades prácticas realizadas ao longo do curso na aula/taller.
- Entrega de traballos escritos, se é o caso, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Proba escrita de todo o módulo.

Para aprobar o módulo é, condición imprescindible, superar todos os mínimos establecidos para cada unhas das UD.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta o que establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e

laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto, e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia, nun determinado módulo, superen o 6% da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

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

Será necesario confirmar asistencia as probas para unha correcta xestión e organización das mesmas (espacios, pedidos de mp necesaria...).

Imprescindible asistir uniformado, co equipamento e documentación correspondente e necesaria para a realización das probas.

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

- Seguimento programación:

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregárase unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual da programación utilizarase a aplicación: edu.xunta.gal/programacións

Para a memoria final utilizaremos o modelo que se atopa na web de educabilidade.

- Avaliación da propia práctica docente.

O profesorado será avaliado mediante as enquisas que o centro realiza dentro do programa de calidade. Tamén, se poderán realizar enquisas ao alumnado, na aula virtual, sobre diferentes aspectos que a docente estime oportuno para unha mellor consecución do proceso de ensinanza-aprendizaxe do módulo, ao longo do curso escolar.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Para este módulo pasarase durante as primeiras sesións do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a, na avaliación inicial do sistema de calidade do centro, e datos de información de matrícula.

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

O carácter de avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado, determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo, que lle permitan acadar as capacidades asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo traballarase 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 logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc.,

insistir na reciclaxe e na conservación.

- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exerce-rán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Entre outras que poidan xurdir ao longo do curso escolar:

- Semanas ou xornadas gastronómicas. Ex. Xornada de elaboración de dietas coa colaboración de outros módulos do ciclo (EIE, OG).
- Presentación de produtos e equipos.
- Conferencias e charlas especializadas. Ex. ACEGA
- Talleres relacionados coa educación en valores, como por exemplo, taller de reciclaxe.
- Cata de produtos tradicionais galegos (aceites, queixos, pans, mel de Galicia...).
- Charlas sobre produtos de tempada.
- Servizo de self-service e servizo de ceas do centro.

Actividades extraescolares previstas:

- Participación no Forum Gastronómico A Coruña e outras feiras de gastronomía na cidade ou arredores, como pode ser a Feira de Biocultura.
- Visitas a mercados ou empresas especializadas de alimentación.(Ex: Biosbardos).
- Participación en concursos gastronómicos. Ex.Xata Asturiana. Sempre que conte con alumnado participante.
- Saída didáctica, de varios días de duración, xunto aos compañeiros de CM SERES e CS DIRSE para coñecer a gastronomía española e a do país veciño (Porto, Huelva, Extremadura e Salamanca).

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

Dentro das actividades complementarias e extraescolares encádranse, ademais das detalladas arriba, aquelas que se poidan xurdir dentro da organización do departamento de hostalería e do propio centro educativo, e sexan de proveito para o alumnado.

10. Outros apartados

10.1) Secuencia e tempo asignado para o desenvolvemento de cada unidade didáctica

As actividades lectivas para este módulo, según o calendario escolar para este curso, iniciaranse o 11 de setembro de 2023 e rematarán en de xuño de 2024, segundo recolle a Orde do 24 de maio de 2011 no seu artigo 5º, independentemente do número mínimo de horas mínimas establecidas no currículo do módulo.

A posibilidade de estruturar un programa práctico secuenciado coa lóxica tradicional, rematar unha UD para seguidamente comezar ca seguinte, crea múltiples e numerosos problemas, entre outros podemos citar:

-Económicos, o feito de que algúns produtos que se elaboran, ó ser perecedoiros, debemos darlles saída e consumilos mediante un servizo de menú, carta, take-away, self-service... para os propios alumnos ou para terceiros.

-De adaptación á realidade do mundo productivo, pois a empresa de restauración funciona servindo diariamente os seus produtos mediante a oferta de menús e cartas, nos que se dan unha variedade de produtos e distintos sistemas de cociñado executados simultaneamente. A escola, na medida das súas posibilidades, debe adaptarse a este sistema para facer máis fácil e menos traumático o paso do alumno ó mundo laboral.

Por estas razóns, os contidos estruturáronse segundo un sistema lóxico, para facilitar unha visión da materia en xeral pero, que á súa vez, en ocasións terán que ir encaixando a realidade de organización do propio centro.

O docente determinará o momento no que se deben afrontar as elaboracións, tendo en conta a destreza dos alumnos.

Ademais dos factores citados, podemos engadir outros, como:

-Avaliación inicial do alumno.

-Estacionalidade.

-Situación orzamentaria.

-Regras gastronómicas.

-Posibilidades do mercado.

-Valoración nutricional.



10.2) Metodoloxía

En canto a avaliación, prográmase realizar probas de avaliación en cada unha das UD que conforman este módulo, onde a media da avaliación parcial será a media ponderada das unidades tratadas. No suposto, que por razóns de xestión do centro, eventos, saídas, etc., non sexa posible realizalo deste xeito, realizarase ao menos 1 proba escrita e outra desenvolvemento por avaliación, avaliando os correspondentes CA e sendo necesario superar os CA mínimos establecidos en cada UD.

Realizaremos clases explicativas (teoría), onde o alumnado tomará apuntes e realizará traballos e exposicións destes, tanto en grupo como individual ou parexas. No taller aplicarase metodoloxía por descubrimento, sempre con apoio e explicacións da docente. Tamén por exposición.

10.3) Recursos

Usaremos a aula virtual como ferramenta para ampliar contidos e incitar o uso das novas tecnoloxías no ámbito educativo. Así como, para a publicación do temario de cada UD, a entregas de traballos e/ou tarefas.

Propoñerase a recomendación de mercar o libro de PC da Edit. Altamar.

10.4) Subcriterios

En algunhas unidades didácticas deste módulo faise necesaria a subdivisión de Criterios de Avaliación debido a cantidade de contidos abordados en cada RA e a necesidade dunha mellor aprendizaxe para o alumnado e das necesidades propias dos talleres e sistema de funcionamento do centro educativo.