

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2023/2024	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ADRIANA FILGUEIRAS LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A importancia que o Sistema Educativo Español concede á Formación Profesional aséntase no respecto aos dereitos e liberdades recoñecidos no artigo 27 da Constitución Española. As estratexias coordinadas para o emprego que postula a Unión Europea regúlanse na Lei Orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das Cualificacións e da Formación Profesional, e oriéntanse, con especial énfase cara á obtención dunha poboación activa, cualificada e apta para a mobilidade e libre circulación. O actual contexto lexislativo, reivindica unha maior implicación do sistema educativo na sociedade e no tecido produtivo, apostando fortemente pola formación profesional, tal e como se recolle no preámbulo da Lei Orgánica 3/2020, do 29 de decembro, pola que se modifica a Lei Orgánica 2/2006, do 3 de maio, de Educación (en diante LOE-LOMLOE). A cidadanía reclama un sistema educativo moderno, máis aberto, menos ríxido, multilingüe e cosmopolita que desenvolva todo o potencial e talento dos seus cidadáns e que teña entre os seus obxectivos o reforzo da equidade e da capacidade inclusiva.

A presente programación diríxese o módulo de Control e Aprovisionamento de Materias Primas, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección en Cociña; tomado como referencia o Decreto 83/2011 do 20 de abril; polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Cociña, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

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

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

As competencias profesionais, persoais e sociais son as que se relacionan a seguir:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
- c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.
- d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.
- e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.



- f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.
- g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.
- h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación.
- i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo.
- j) Verificar os procesos de envasado e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
- l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivar, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo.
- o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.
- q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.
- r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos.
- s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.
- t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.

Asociado á unidade de competencia:

UC1059_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións.

UC1060_3: Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.

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

3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0496_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	13	41	X	X	X	X	X
2	Identificación e análise de alimentos	Coñeceremos os produtos alimenticios que se utilizan en restauración así como o seu análise sensorial	12	16	X	X			
3	Presentación comercial y etiquetado	Coñeceremos a presentación comercial e o etiquetado das materias primas	6	13	X				
4	Recepción de las materias primas	Recibiremos materias primas e outros materiais, e verificaremos o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	12	10			X		
5	Xestión do almacén, economato e bodega	Coñeceremos o sistema de almacenamento de materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	4	10				X	
6	Control de existencias	Coñeceremos o control de consumos e existencias, así como o rexistros movementos de entradas e saídas de xéneros.	6	10					X
Total:			53						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	NO
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar las actividades de formación y trabajo efectivo en la empresa	1	Actividades na empresa.	13,0
TOTAL			13

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.	• OU.1 - Valoración da formación na empresa	N	9
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.	• OU.2 - Valoración da formación na empresa	N	9
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.	• OU.3 - Valoración da formación na empresa	S	5

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

Craterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Selecciónáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.	• OU.4 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.	• OU.5 - Valoración da formación na empresa	N	9
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.	• OU.6 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.	• OU.7 - Valoración da formación na empresa	N	9
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.	• OU.8 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.	• OU.9 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.	• OU.10 - Valoración da formación na empresa	N	9
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.	• OU.11 - Valoración da formación na empresa	N	5
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.12 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.	• OU.13 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.14 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.	• OU.15 - Valoración da formación na empresa	S	5
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.	• OU.16 - Valoración da formación na empresa	S	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.</p> <p>Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.</p> <p>Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.</p>

Contidos
<p>Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.</p> <p>Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.</p> <p>Solicitudes de compra.</p> <p>Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.</p> <p>Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.</p> <p>Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.</p> <p>Condições hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.</p> <p>Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.</p> <p>Control de existencias en restauración: concepto.</p> <p>Solicitud de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.</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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Valoración da formación na empresa • OU.2 - Valoración da formación na empresa • OU.3 - Valoración da formación na empresa • OU.4 - Valoración da formación na empresa • OU.5 - Valoración da formación na empresa • OU.6 - Valoración da formación na empresa 	13,0

**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"> • OU.7 - Valoración da formación na empresa • OU.8 - Valoración da formación na empresa • OU.9 - Valoración da formación na empresa • OU.10 - Valoración da formación na empresa • OU.11 - Valoración da formación na empresa • OU.12 - Valoración da formación na empresa • OU.13 - Valoración da formación na empresa • OU.14 - Valoración da formación na empresa • OU.15 - Valoración da formación na empresa • OU.16 - Valoración da formación na empresa 	
TOTAL						13,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Identificación e análise de alimentos	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir e clasificar os alimentos que se utilizan en restauración	1	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS	3,0
2.1 Analizar a organización de alimentos tendo como referencia o código alimentario.	2	DOCUMENTACIÓN DO PROCESO DO CÓDIGO ALIMENTARIO	2,0
3.1 Recoñecer os alimentos que se utilizan en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas	3	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS	2,0
4.1 Relacionar as calidades organolépticas coas súas principais aplicacións gastronómicas	4	COÑECEMENTO E RESULTADO GASTRONÓMICO DOS ALIMENTOS	2,0
5.1 Recoñecer as categorías e presentacións comerciais de alimentos	5	ALIMENTOS E A SÚA PRESENTACIÓN COMERCIAL	3,0
TOTAL			12

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 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las materias primas	N	25
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre la organización de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario	N	25
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las características y calidades organolépticas de las materias primas	S	25
CA1.4 Relaciónanse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.	• PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entre las calidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas	N	10
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.	• PE.5 - Supuesto práctico sobre el análisis sensorial	N	15
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descripción, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.
Referentes do código alimentario.
Material funxible e inventariable para cátering.
Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.
Atributos dos alimentos.
Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.

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	
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - Cisifacar e definir os alimentos segun a regulamentación vixente	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESCRIPCIÓN E DIFERENCIACIÓN ENTRE A TIPOLOXIA DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZACIÓN DE FICHAS NAS QUE SE CLASIFIQUEN E RELACIONEN OS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VIDEO PIZARRA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre la organización de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las características y cualidades organolépticas de las materias primas PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entrea las cualidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas 	3,0
DOCUMENTACIÓN DO PROCESO DO CÓDIGO ALIMENTARIO - analizar e estudar o CODEX	<ul style="list-style-type: none"> ¿ EXPOSICIÓN REFERIDA A INFORMACIÓN CONTIDA Ó CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ ANÁLISIS DA INFORMACIÓN MEDIANTE SUPOSTOS PRÁCTICOS DO CODIGO ALIMENTARIO 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA APUNTES 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre la organización 	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"> • CAÑÓN DE VIDEO 	de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario <ul style="list-style-type: none"> • PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las características y cualidades organolépticas de las materias primas • PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entre las cualidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas 	
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS - Recoñecer os alimentos según a sua composición e características		<ul style="list-style-type: none"> • ¿ DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXIA DO ANALISIS ORGANOLEPTICO E SENSORIAL • ¿ ANÁLISIS SENSORIAL E ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> • FICHAS DE CATA 	<ul style="list-style-type: none"> • CAÑÓN DE VÍDEO • FICHAS DE CATA • MATERIAL TÉCNICO 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las materias primas • PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre la organización de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario • PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las características y cualidades organolépticas de las materias primas • PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entre las cualidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas 	2,0
COÑECEMENTO E RESULTADO GASTRONÓMICO DOS ALIMENTOS - Usos gastronómicos dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ ANÁLISIS DA RELACIÓN DA CALIDADE DOS PRODUCTOS E AS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COA SÚA MANIPULACIÓN GASTRONÓMICA 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ DEBATE SOBRE O CONCEPTO DE ALIMENTO E MANIPULACIÓN GASTRONÓMICA 	<ul style="list-style-type: none"> • ESQUEMA 	<ul style="list-style-type: none"> • ESQUEMA DA UD • CAÑÓN DE VÍDEO 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las materias primas • PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre la organización de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario • PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las características y cualidades organolépticas de las materias primas • PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entre las cualidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas 	2,0
ALIMENTOS E A SÚA PRESENTACIÓN COMERCIAL - Presentación dos alimentos e						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	
a súa presentación no mercado	<ul style="list-style-type: none"> ¿ PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDADE PARA PODER COÑECER OS ALIMENTOS CERTIFICADOS A NIVEL NACIONAL. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ VISITARASE A PÁXINA WEB DO MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO, NO QUE SE RECOLLE OS NIVELES DE CALIDADE RECOÑECIDOS NOS ALIMENTOS E INFORMACIÓN SOBRE OS CONSELLOS REGULADORES. ¿ O PROFESOR OU A PROFESORA IRÁ MOSTRANDO AS DEFINICIÓNS DE DOP, IGP, ETG E PRODUCCIÓN ECOLÓXICA. A CONTINUACIÓN EXPLICARÁ COMO ACHAR INFORMACIÓN SOBRE OS DISTINTOS ALIMENTOS CERTIFICADOS, CONSELLOS REGULADORES 	<ul style="list-style-type: none"> PAXINA WEB DO MINISTERIO.: www.mapa.es/alimentación/alimentos calidad 	<ul style="list-style-type: none"> AULA AUDIOVISUAL 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre la organización de las materias primas teniendo en cuenta el Código alimentario PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las características y cualidades organolépticas de las materias primas PE.4 - Cuestionario de emparejamiento entre las cualidades organolépticas y las principales aplicaciones gastronómicas 	
TOTAL						12,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Presentación comercial y etiquetado	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 IDENTIFICAR AS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO.	1	DETERMINACIÓN DAS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO	2,0
2.1 RECOÑECER E CUMPRIR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO.	2	CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO	2,0
3.1 EVITAR O CONSUMO INNECESARIO DE RECURSOS	3	EMISIÓN E SEGUIMIENTO DO ESTADO DE PEDIDOS	2,0
TOTAL			6

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 (%)
CA1.5 Recoñécéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las presentaciones comerciales de los alimentos 	S	40
CA1.6 Recoñécéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre la presentación comercial y características de las materias primas y alimentos de calidad diferenciada 	N	30
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de emparejamiento de los productos con sello de calidad alimentaria 	N	30
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.
Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

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	
DETERMINACIÓN DAS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO - Mediante a folia de pedido detectar as necesidades de aprovisionamiento do establecemento	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DEFINICIÓN DE APROVISIONAMENTO E, A CONTINUACIÓN, EXPLICARÁ AS DISTINTAS FASES E FUNCIÓNS QUE O CONSTITÚEN, OS DOCUMENTOS ASOCIADOS E OS DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS EN CADA ETAPA. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESENVOLVEMENTO DE DIAGRAMA EXPLICATIVO DO CICLO DE COMPRAS ¿ FAMILIARIZACIÓN COS DISTINTOS DOCUMENTOS ASOCIADOS . 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA FICHAS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO PIZARRA 		2,0
CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO - documentos asociados co aprovisionamiento	<ul style="list-style-type: none"> ¿ PRESENTACIÓN DOS DISTINTOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO DETALLANDO A SÚA FUNCIÓN, INFORMACIÓN QUE CONTEÑEN, FASES OU ETAPAS NAS QUE SE CREAN E/OU CONSULTAN, CARGO E/OU DEPARTAMENTO RESPONSABLE DA SÚA XESTIÓN... 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ RECOÑECER É INTERPRETAR A INFORAMCIÓN CONTIDA NA DOCUMENTACIÓN QUE SE LLES PROPORCIONE. ¿ ADQUIR DESTREZA NO MANEXO DE SOFTWARE DE ALMACÉN PARA A CUMPLIMENTACIÓN E XESTIÓN DA DOCUMENTACIÓN. 	<ul style="list-style-type: none"> MANEXO DE SOFTWARE DE XESTIÓN DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA APUNTES CAÑÓN DE VIDEO SOFTWARE DE XESTIÓN DE ALMACÉN 		2,0
EMISIÓN E SEGUIMENTO DO ESTADO DE PEDIDOS - control de provedores pedidos	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZARÁNSE PEDIDOS, ANTE CASOS SUPOSTOS OU REAIS, UTILIZANDO PARA ISO TODOS OS DOCUMENTOS NECESARIOS, OS CALES XA FORON PRESENTADOS NAS ACTIVIDADES ANTERIORES 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ CUMPLIMENTAR BONOS DE PEDIDOS 	<ul style="list-style-type: none"> FICHAS DE PEDIDOS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VIDEO FICHAS DE PEDIDOS 		2,0
TOTAL						6,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Recepción de las materias primas	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR E CARACTERIZAR AS OPERACIONES NECESARIAS PARA RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS	1	ORGANIZACIÓN E CONTROL DAS FASES E PROCEDEMENTOS PARA A RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	2,0
2.1 INTERPRETAR O ETIQUETADO DOS PRODUCTOS	2	INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS	2,0
3.1 COMPROBAR A COINCIDENCIA DE CANTIDAD E CALIDADE ENTRE O SOLICITADO E O RECIBIDO	3	VERIFICACIÓN DO CUMPRIMENTO DA PETICIÓN DE COMPRA (COINCIDENCIA EN CANTIDAD, CALIDAD...)	2,0
4.1 VERIFICAR O CUMPRIMIENTO POR PARTE DO PROVEEDOR A NORMATIVA REFERENTE AL EMBALAJE, TRANSPORTE, TEMPERATURA...	4	VERIFICACIÓN DO CUMPRIMENTO DA PETICIÓN DE COMPRA POR PARTE DEL PROVEEDOR DE LA NORMATIVA REFERENTE AL EMBALAJE, TRANSPORTE, TEMPERATURA...	2,0
5.1 RECOÑECER E FORMALIZAR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE RECEPCIÓN	5	INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA RECEPCIÓN	4,0
TOTAL			12

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 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas 	N	25
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamentos para el control hixiénico-sanitario 	S	25
CA3.4 Interpreouse a etiquetaxe dos produtos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas 	S	25

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas 	N	10
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de recepción de documentos 	N	15
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración. Solicitudes de compra. Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas. Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control. Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.

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	
ORGANIZACIÓN E CONTROL DAS FASES E PROCEDEMENTOS PARA A RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DEFINICIÓN DE RECEPCIÓN DE XENEROS, DOCUMENTOS ASOCIADOS E DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZACIÓN DE ESQUEMAS 	<ul style="list-style-type: none"> ORGANIGRAMAS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO PIZARRA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamientos para el control higiénico-sanitario PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas 	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"> • PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas • PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de recepción de documentos 	
INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas • PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamentos para el control higiénico-sanitario • PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas • PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas • PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de recepción de documentos 	2,0
VERIFICACIÓN DO CUMPRIMENTO DA PETICIÓN DE COMPRA (COINCIDENCIA EN CANTIDAD, CALIDAD...) - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS TENDO EN CONTA OS PARÁMETROS DE CALIDADE 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿ INTERPRETACIÓN DE ALBARAN, UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN Y CONTROL APROPIADOS 	<ul style="list-style-type: none"> • MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> • CAÑÓN DE VIDEO • FICHAS DE PEDIDOS • EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas • PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamentos para el control higiénico-sanitario • PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas • PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas • PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de 	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	
					recepción de documentos	
VERIFICACIÓN DO CUMPRIMENTO DA PETICIÓN DE COMPRA POR PARTE DEL PROVEEDOR DE LA NORMATIVA REFERENTE AL EMBALAJE, TRANSPORTE, TEMPERATURA... - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS TENDO EN CONTA OS PARÁMETROS DE CALIDADE 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ INTERPRETACIÓN DE ALBARAN, UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN E CONTROL APROPIADOS PARA A RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS 	<ul style="list-style-type: none"> MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO FICHAS DE PEDIDOS EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamientos para el control higiénico-sanitario PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de recepción de documentos 	2,0
INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA RECEPCIÓN - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESCRIBIR OS DIFERENTES DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ RELACIONAR É APLICAR OS DIFERENTES DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN E CONTROL 	<ul style="list-style-type: none"> DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN E CONTROL 	<ul style="list-style-type: none"> FICHAS DE CONTROL CAÑÓN DE VÍDEO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el proceso de recepción de materias primas PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre equipamientos para el control higiénico-sanitario PE.3 - Supuesto práctico sobre el etiquetaje de productos durante la recepción de materias primas PE.4 - Supuesto práctico sobre la comprobación de las cantidades recibidas durante el proceso de recepción de materias primas PE.5 - Supuesto práctico sobre la cumplimentación y reconocimiento relacionados con los procesos de recepción de documentos 	4,0
TOTAL						12,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Xestión do almacén, economato e bodega	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR E CARACTERIZAR OS LUGARES PARA O ALMACENAMENTO E CONSERVACIÓN DAS MATERIAS PRIMAS E OUTROS SUMINISTROS	1	PROCESO DE ALMACENAMENTO DE XÉNEROS	1,0
2.1 DETERMINAR LOS METODOS DE CONSERVACIÓN IDÓNEOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS	2	METODOS DE CONSERVACIÓN	1,0
3.1 COLOCAR AS MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DA PRIORIDADE DE CONSUMO.	3	CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS.	1,0
4.1 REALIZAR TODAS AS OPERACIÓNS TENDO EN CONTA A NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA, DE SEGURIDADE LABORAL E DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.	4	EXPOSICIÓN REFERENTE A NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA DAS ZOAS DO ALMACÉN	1,0
TOTAL			4

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 (%)
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las zonas de almacenamiento de materias primas y otros suministros 	N	20
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de conservación 	S	25
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de emparejamiento sobre temperaturas de conservación de géneros 	S	25
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de emparejamiento sobre el orden de colocación de materias primas en función de su fecha de caducidad primaria o secundaria 	N	20

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionarios de preguntas cortas sobre las condiciones de limpieza del almacén, economato y bodega 	N	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega. Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento. Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo. Caracterización dos procesos de almacenamento. Deseño de rutas de distribución interna. Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

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	
PROCESO DE ALMACENAMENTO DE XÉNEROS - como almezenar, orde de almacenamento según a súa natureza	<ul style="list-style-type: none"> ¿ EXPOSICIÓN DO PROCESO DE ALMACENAMENTO ¿ REALIZACIÓNS DE ESQUEMAS ¿ DIAGRAMA DE FLUXO DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DIAGRAMAS DE FLUXO ¿ FICHAS DE INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMAS FICHAS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO PIZARRA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las zonas de almacenamiento de materias primas y otros suministros PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de conservación 	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"> PE.3 - Cuestionario de emparejamiento sobre temperaturas de conservación de géneros PE.4 - Cuestionario de emparejamiento sobre el orden de colocación de materias primas en función de su fecha de caducidad primaria o secundaria PE.5 - Cuestionarios de preguntas cortas sobre las condiciones de limpieza del almacén, economato y bodega 	
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN - como almezenar, orde de almacenamento según a súa natureza	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DEMOSTRACIÓN DOS DIFERENTES TIPOS DE CONSERVACIÓN DE XÉNEROS ATENDENDO A SUA TIPOLOXÍA 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZACIÓN DE ESQUEMAS DONDE SE RELACIONARAN OS XÉNEROS E A SUA CONSERVACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA 	<ul style="list-style-type: none"> PIZARRA APUNTES CAÑÓN DE VÍDEO 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las zonas de almacenamiento de materias primas y otros suministros PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de conservación PE.3 - Cuestionario de emparejamiento sobre temperaturas de conservación de géneros PE.4 - Cuestionario de emparejamiento sobre el orden de colocación de materias primas en función de su fecha de caducidad primaria o secundaria PE.5 - Cuestionarios de preguntas cortas sobre las condiciones de limpieza del almacén, economato y bodega 	1,0
CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS. - Tendo en conta a súa caducidade e a totación, stox e a súa disponibilidade	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE SAÍDA DE XÉNEROS UTILIZANDO DIFERENTES TÉCNICAS E BASANDOSE NAS RELACIÓNS INTERDEPARTAMENTAIS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ NTERPRETACIÓN DO PROCESO DE SAÍDA DOS XÉNEROS E MEDIANTE PRÁCTICAS REALES COMPRENDER AS RELACIÓNS INTERDEPARTAMENTAIS 	<ul style="list-style-type: none"> PRÁCTICAS REAIS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las zonas de almacenamiento de materias primas y otros suministros PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de conservación PE.3 - Cuestionario de emparejamiento sobre temperaturas de conservación de géneros PE.4 - Cuestionario de emparejamiento sobre el orden de colocación de 	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	
					materias primas en función de su fecha de caducidad primaria o secundaria • PE.5 - Cuestionarios de preguntas cortas sobre las condiciones de limpieza del almacén, economato y bodega	
EXPOSICIÓN REFERENTE A NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA DAS ZOAS DO ALMACÉN - Norma Hixienico sanitaria en vixencia	• ¿ EXPOSICIÓN DA NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA PARA AS ZOAS DO ALMACÉN	• ¿ ELABORACIÓN DUN PLAN DE DETECCIÓN DE PUNTOS CRITICOS EN CANTO A IMPORTANCIA HIXIENICO-SANITARIA	• EXERCICIO	• CAÑÓN DE VÍDEO	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las zonas de almacenamiento de materias primas y otros suministros • PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de conservación • PE.3 - Cuestionario de emparejamiento sobre temperaturas de conservación de géneros • PE.4 - Cuestionario de emparejamiento sobre el orden de colocación de materias primas en función de su fecha de caducidad primaria o secundaria • PE.5 - Cuestionarios de preguntas cortas sobre las condiciones de limpieza del almacén, economato y bodega	1,0
TOTAL						4,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Control de existencias	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR O CONCEPTO DE CONTROL DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN	1	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS NA RESTAURACIÓN. INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN E TRAMITACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS	2,0
2.1 REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE INVENTARIOS E DESCRIBIR A SÚA FUNCIÓN E IMPORTANCIA NO CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS	2	CALCULO DE CONSUMO TEÓRICO E REAL, MINGUAS, PÉRDIDAS E ROTURAS	2,0
3.1 CALCULAR O CONSUMO DE EXISTENCIAS TENDO EN CONTA OS DIFERENTES PARÁMETROS DE VALORACIÓN	3	VALORACIÓN DAS EXISTENCIAS DO ECONOMATO, BODEGA E ALMACÉN	1,0
4.1 UTILIZAR APLICACIÓNS INFORMÁTICAS PARA O CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS NO ECONOMATO	4	UTILIZACIÓN DE APLICACIÓNS INFORMÁTICAS DE CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS NO ECONOMATO E BODEGA	1,0
TOTAL			6

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 exigibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el control de existencias 	N	20
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre los procedimientos de solicitud de pedidos 	N	15
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre 	N	15
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre los tipos y la importancia de los inventarios 	S	25
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre el consumo de existencias 	S	25
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitud de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.

Contidos
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

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	
CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS NA RESTAURACIÓN. INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN E TRAMITACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS - Sobre pedidos, tempo de servizo e necesidades de produción	<ul style="list-style-type: none"> ¿ EXPOSICIÓN XERAL DO CONCEPTO DE INVENTARIO, TIPOS, OBTIVOS QUE PERSIGUEN E IMPORTANCIA COS DEPARTAMENTOS COMERCIAL E ADMINISTRATIVO 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ ELABORACIÓN DE INVENTARIOS ¿ FICHAS DE MODELOS DE INVENTARIOS ¿ INTERPRETACIÓN DA INFORMACIÓN QUE CONTEÑEN OS INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • COTEXO DE MATERIALES E ALIMENTOS MEDIANTE ELABORACIÓN DE INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> • CAÑÓN DE VÍDEO • PIZARRA • APUNTES 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el control de existencias • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los procedimientos de solicitud de pedidos • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los tipos y la importancia de los inventarios • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el consumo de existencias 	2,0
CALCULO DE CONSUMO TEÓRICO E REAL, MINGUAS, PÉRDIDAS E ROTURAS - Según demanda do establecemento, departamentos rotación e consumo medio o estacional	<ul style="list-style-type: none"> ¿ PRESENTACIÓN DA TIPOLOXÍA DE INVENTARIOS, RELEVÉ DE COCIÑA, INVENTARIO PERMANENTE E INVENTARIO FÍSICO 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESENVOLVER OS DISTINTOS EXEMPLIFICACIÓN DE CADA CASO DEO CALCULO DE CONSUMO 	<ul style="list-style-type: none"> • CUMPLIMENTACIÓN PLANTILLAS PROPIAS DO CALCULO DE CONSUMO 	<ul style="list-style-type: none"> • PIZARRA • APUNTES • CAÑÓN DE VÍDEO 	<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el control de existencias • PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los procedimientos de solicitud de pedidos • PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre • PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los tipos y la importancia de los inventarios • PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el consumo de existencias 	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	
VALORACIÓN DAS EXISTENCIAS DO ECONOMATO, BODEGA E ALMACÉN - Inventario das existencias e calculo medio do custo das mercacías según o precio no momento da compra	<ul style="list-style-type: none"> ¿ DESCRIPCIÓN DOS DISTINTOS MÉTODOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA DOS ARTICULOS (FIFO, PMP¿) 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ SUPUESTOS PRÁCTICOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA 	<ul style="list-style-type: none"> EXERCICIOS PRÁCTICOS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO SOFTWARE DE XESTIÓN DE ECONOMATO E BODEGA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el control de existencias PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los procedimientos de solicitud de pedidos PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los tipos y la importancia de los inventarios PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el consumo de existencias 	1,0
UTILIZACIÓN DE APLICACIÓN INFORMÁTICAS DE CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS NO ECONOMATO E BODEGA - Estudo de diversas aplicacións e uso das dispoñibles para o seu coñecemento	<ul style="list-style-type: none"> ¿ XESTIÓN DE CONTROL DE CONSUMO DE EXISTENCIAS MEDIANTE SOFTWARE DE ECONOMATO E BODEGA 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ ENTENDER E FAMILIARIZARSE CO SOFTWARE DE ECONOMATO E BODEGA 	<ul style="list-style-type: none"> MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN PARA A XESTIÓN DE CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS 	<ul style="list-style-type: none"> CAÑÓN DE VÍDEO SOFTWARE DE XESTIÓN DE ECONOMATO E BODEGA 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el control de existencias PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los procedimientos de solicitud de pedidos PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre los tipos y la importancia de los inventarios PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre el consumo de existencias 	1,0
TOTAL						6,0

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

Se realizarán 2 evaluaciones parciales a lo largo del curso:

1ª evaluación: antes del 20 de diciembre.

2ª evaluación: antes del 1 de marzo.

PRUEBAS DE EVALUACIÓN ORDINARIAS

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

»Prueba escrita 90% (obligatoria y presencial)

En esta prueba se evaluarán los contenidos correspondientes a las unidades didácticas desarrolladas en cada evaluación y también aquellos otros aportados por la profesora. Se calificará hasta 9 puntos y será necesario obtener un mínimo de 5 puntos para poder superarla.

Procedimientos de la prueba escrita:

Las pruebas escritas durarán un máximo de 1 hora y se realizará una por evaluación atendiendo a los contenidos de las unidades didácticas. Podrán ser de tipo test (que restarán cada tres preguntas mal contestadas, 1 bien contestada), cuestionario de preguntas cortas o de selección, supuestos prácticos escritos o de cumplimentación de los procesos de elaboración de una ficha técnica o escandallo.

»Tareas, trabajos y presentaciones (voluntarias y telemáticas) 10%

En esta prueba se evaluarán los contenidos teórico-prácticos relacionados con las unidades didácticas. Se calificará hasta 1 punto y se entregará a través del Aula virtual.

EVALUACIÓN

La nota de la evaluación parcial consistirá en la suma de ambas partes (siempre que se alcance la evaluación positiva en la prueba obligatoria) será numérica, de 1 a 10. Cuando estos valores sean decimales, se redondearán durante las evaluaciones parciales a la nota inferior, y, en la evaluación final, se realizará el siguiente redondeo: si la cifra decimal es igual o superior a 5 se redondea a la nota superior y si es inferior a 5 se redondea a la nota inferior. Las pruebas de evaluación serán corregidas en el plazo aproximado de dos semanas.

La evaluación final del módulo se calculará realizando una media ponderada de todas las unidades didácticas según el peso que recibe cada una de ellas junto con la evaluación de la formación en la empresa:



»Nota 1ª evaluación (39%)

UD2 13%

UD3 13%

UD4 13%

»Nota 2ª Evaluación (20%)

UD5 10%

UD6 10%

»Nota Formación na empresa (41%)

UD1 41%

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

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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

» El alumnado que no supere los mínimos exigibles relacionados con la prueba escrita de una única evaluación, podrá realizar una prueba de recuperación en septiembre que consistirá en una prueba escrita de las UD no superadas, de características similares a las descritas en el apartado de ¿pruebas de evaluación ordinaria¿ o en un trabajo enfocado en aquellos aspectos no superados.

» Aquel alumnado que, tras la segunda evaluación no supere los mínimos exigibles de una o más evaluaciones, tendrá derecho a realizar una prueba de recuperación en septiembre que consistirá en una única prueba escrita de todas las UD del módulo, de características similares a las descritas en el apartado de ¿pruebas de evaluación ordinaria¿ o en un trabajo enfocado en aquellos aspectos no superados.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá en:

-Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

-Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

-Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como 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%(neste caso,son 3 faltas) respecto 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 se superen as 5 faltas de asistencia). 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.

Para o alumnado repetidor:

No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data na que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial de 2º curso.

Consistirán en:

- Proba teórica respondendo a un cuestionario, 40% da nota

- Traballo relacionado coa materia e presentación do mesmo. 60% da nota

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

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

O seguimento da programación será realizado na plataforma que a Consellería de EOU. ten habilitada para tal fin, e quedando rexistrado o seguimento neste lugar.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

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

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

por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

La educación en valores es un concepto amplio y complejo que exige la implicación de toda la comunidad educativa. Como docentes, debemos contribuir a la consecución de los apartados c) y k) del art.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación consolidada con las modificaciones introducidas por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre.

Formando parte de los objetivos específicos del CD de Dirección de Cocina, recogidos en el art.9 del DECRETO 83/2011, de 20 de abril, se promoverán desde el módulo de Control y aprovisionamiento de materias primas, la educación para el respeto al medio ambiente, a través de actividades de reciclaje, en las que el alumnado tendrá que depositar en los contenedores del centro, los diferentes tipos de residuos que se generan en la cocina atendiendo a su clasificación. Igualmente se fomentará un uso racional y eficiente de la energía empleada y del consumo de agua, estableciendo unas pautas de buenas prácticas ambientales; se sensibilizará también, al alumnado sobre el impacto de la huella de carbono, impulsando el consumo del producto local, con el tratamiento productos de proximidad que pongan en valor la riqueza gastronómica del territorio; y por último, se prestará especial atención a la reducción del desperdicio alimentario mediante la realización de un buen aprovisionamiento, haciendo un cálculo preciso del rendimiento del producto; de la correcta aplicación de sistemas de conservación de alimentos tales como el FIFO para conseguir una buena rotación de géneros; y de la práctica de un ¿cocina de aprovechamiento¿ para optimizar el tratamiento de las materias primas y sus subproductos.

Otro de los valores que forman parte de los objetivos generales del ciclo es la educación para la prevención de riesgos laborales: a través de los ejercicios y actividades relacionados con el manejo del cuchillo cebollero y su afilado, se analizarán los riesgos que conlleva su manipulación y se darán las pautas para un uso seguro, responsable y cívico.

Especial atención se pondrá en la educación para la igualdad de sexos, fomentando el intercambio diario de roles en la composición de los grupos de trabajo, siendo cada miembro de los grupos de trabajo responsable de una determinada tarea (organización del trabajo, aprovisionamiento, registro del rendimiento de géneros, limpieza, mediador, etc.)

Se promoverá también la educación para la tolerancia y el respeto, mediante actividades cooperativas durante las sesiones dedicadas a la tormenta de ideas al inicio de cada UD, formadas por grupos heterogéneos donde todos acepten las diferencias individuales favoreciendo el conocimiento mutuo.

Por último, la propia práctica docente, servirá como ejemplo para alcanzar la ética profesional en aspectos relacionados con puntualidad, limpieza y uniformidad.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

El equipo docente programará una serie de actividades complementarias y extraescolares tal y como se establece en el apartado f) del art.91 sobre las funciones del profesorado de la LOE-LOMLOE., siempre que estén dentro de los acuerdos establecidos no R.R.I. y puedan llevarse a cabo



durante el desarrollo de la programación, así como aquellas actividades que surjan a lo largo del curso que se ajusten al presupuesto del Ciclo y que sean autorizadas por el Consejo Social.

10. Outros apartados

10.1) Medidas Covid-19

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