

**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 xeral-ordinario

**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	JOSÉ MIGUEL CUARTERO YUS
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 Control e Aprovisionamento de Materias Primas , pertencente ao Ciclo Superios de Direccion de Servicios; tomado como referencia o Decreto 88/2011 do 20 de abril polo que se establece o título de 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 está enfocado para dirixir cociñas tanto de grandes hoteis coma de pequenos restaurantes, dada a diversidade de negocios dedicados nesta cidade a hostelería sendo unha cidade enfocada a servizos e turismo.

Competencia xeral: Dirixir e manexar equipos de persoal da restauración, control de calidade, xestión de pedidos, ofertas gastronómicas.

Competencias profesionais, persoais e sociais:

Asociado as unidades de competencia: UC1062\_3: Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

UC1064\_3: Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.

A Coruña é unha cidade aberta ao mundo como un lugar de turismo, sendo tamén destino de grandes cruceros e tamén con congresos xa que conta con numerosos lugares para a súa celebración, todo isto fai necesario adaptar a programación e por tanto o currículo para facer fronte a demanda de grandes hoteles restaurantes con un alto nivel. Dandolle un valor importante a xestión, produto de calidade e ofertas gastronómicas según el mercado e o produto de cercanía.



**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	IDENTIFICACIÓN E ANALISIS DE ALIMENTOS	Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	20	20	X				
2	PLANIFICACIÓN E CONTROL DE LOS PUECESOS DE APROVISIONAMIENTO	Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	10	20		X			
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	8	20			X		
4	XESTIÓN E CONTROL DE ALMACÉN, ECONOMATO E BODEGA	Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	9	20				X	
5	CONTROL DE ALMACEN, INVENTARIOS E ESTOKC	Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	6	20					X
			Total:	53					

**4. Por cada unidade didáctica**

**4.1.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
1	IDENTIFICACIÓN E ANALISIS DE ALIMENTOS	20

**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.	SI

#### 4.1.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	10,0
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
<b>TOTAL</b>			<b>20</b>

#### 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 (%)
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.	• PE.1 - Interpretación do código	N	5
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.	• PE.2 - Interpretación de presentacións	N	10
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	• PE.3 - Análise sensorial e organoléptico	S	25
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.	• PE.4 - Interpretación de presentacións	N	10
CA1.5 Recoñécense as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.	• PE.5 - Interpretación de presentacións	N	10
CA1.6 Recoñécense e caracterízanse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.	• PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial	N	5
CA1.7 Identifícanse e caracterízanse os produtos acoñecidos aos selos españois de calidade alimentaria.	• PE.7 - Interpretación de presentacións	S	25
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.	• PE.8 - Interpretación de presentacións	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	N	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.1.e) Contidos**

Contidos
<p>Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.</p> <p>Referentes do código alimentario.</p> <p>Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.</p> <p>Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.</p> <p>Material funxible e inventariable para catering.</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	
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - Clsificar e definir os alimentos segun a regulamentación vixente	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ DESCRIPCIÓN E DIFERENCIACIÓN ENTRE A TIPOLOXIA DE ALIMENTOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ REALIZACIÓN DE FICHAS NAS QUE SE CLASIFIQUEN E RELACIONEN OS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VIDEO</li> <li>PIZARRA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Interpretación do código</li> <li>PE.2 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.3 - Análise sensorial e organoléptico</li> <li>PE.4 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	3,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.5 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial</li> <li>• PE.7 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.8 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	
DOCUMENTACIÓN DO PROCESO DO CÓDIGO ALIMENTARIO - analizar e estudar o CODEX	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ EXPOSICIÓN REFERIDA A INFORMACIÓN CONTIDA Ó CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ ANÁLISIS DA INFORMACIÓN MEDIANTE SUPOSTOS PRÁCTICOS DO CODIGO ALIMENTARIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ESQUEMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIZARRA</li> <li>• APUNTES</li> <li>• CAÑÓN DE VIDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Interpretación do código</li> <li>• PE.2 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.3 - Análise sensorial e organoléptico</li> <li>• PE.4 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.5 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial</li> <li>• PE.7 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.8 - Interpretación de presentacións</li> <li>• PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	2,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS - Recoñecer os alimentos según a súa composición e características		<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXIA DO ANALISIS ORGANOLEPTICO E SENSORIAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FICHAS DE CATA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• FICHAS DE CATA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Interpretación do código</li> <li>• PE.2 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	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"> <li>ANÁLISIS SENSORIAL E ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL TÉCNICO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.3 - Análise sensorial e organoléptico</li> <li>PE.4 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.5 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial</li> <li>PE.7 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.8 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	
COÑECEMENTO E RESULTADO GASTRONÓMICO DOS ALIMENTOS - Usos gastronómicos dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>ANÁLISIS DA RELACIÓN DA CALIDADE DOS PRODUCTOS E AS CARÁCTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COA SÚA MANIPULACIÓN GASTRONÓMICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DEBATE SOBRE O CONCEPTO DE ALIMENTO E MANIPULACIÓN GASTRONÓMICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESQUEMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESQUEMA DA UD</li> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Interpretación do código</li> <li>PE.2 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.3 - Análise sensorial e organoléptico</li> <li>PE.4 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.5 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial</li> <li>PE.7 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.8 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	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	
ALIMENTOS E A SÚA PRESENTACIÓN COMERCIAL - Presentación dos alimentos e a súa presentación no mercado	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ PRESENTACIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDADE PARA PODER COÑECER OS ALIMENTOS CERTIFICADOS A NIVEL NACIONAL.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ 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.</li> <li>¿ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PAXINA WEB DO MINISTERIO.: <a href="http://www.mapa.es/alimentación/alimentos">www.mapa.es/alimentación/alimentos</a> calidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AULA AUDIOVISUAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Interpretación do código</li> <li>PE.2 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.3 - Análise sensorial e organoléptico</li> <li>PE.4 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.5 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.6 - Identificación de selos de calidade máis destacados a nivel mundial</li> <li>PE.7 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.8 - Interpretación de presentacións</li> <li>PE.9 - Interpretación de presentacións</li> </ul>	3,0
<b>TOTAL</b>						<b>20,0</b>

**4.2.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
2	PLANIFICACIÓN E CONTROL DE LOS PUECESOS DE APROVISIONAMIENTO	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI



**4.2.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	3,0
2.1 RECOÑECER E CUMPRIR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO.	2	CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO	4,0
3.1 EVITAR O CONSUMO INNECESARIO DE RECURSOS	3	EMISIÓN E SEGUIMENTO DO ESTADO DE PEDIDOS	3,0
<b>TOTAL</b>			<b>10</b>

**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 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.	• TO.1 - Cata de distintos alimentos	S	20
CA2.2 Seleccionáronse 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.	• PE.1 - sobre guía de catas	S	20
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.	• PE.2 - alimentos e bebidas	N	20
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.	• PE.3 - alimentos e bebidas	S	10
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.	• PE.4 - sobre as catas	N	15
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.	• PE.5 - sobre alimentos	N	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.
Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.

Contidos
Atributos dos alimentos.
Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.
Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.
Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

**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	
DETERMINACIÓN DAS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO - Mediante a folia de pedido detectar as necesidades de aprovisionamento do establecemento	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ DEFINICIÓN DE APROVISIONAMENTO E, A CONTINUACIÓN, EXPLICARÁ AS DISTINTAS FASES E FUNCIÓNS QUE O CONSTITÜEN, OS DOCUMENTOS ASOCIADOS E OS DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS EN CADA ETAPA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ DESENVOLVEMENTO DE DIAGRAMA EXPLICATIVO DO CICLO DE COMPRAS</li> <li>¿ FAMILIARIZACIÓN COS DISTINTOS DOCUMENTOS ASOCIADOS .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESQUEMA</li> <li>FICHAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>PIZARRA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - sobre guía de catas</li> <li>PE.2 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.3 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.4 - sobre as catas</li> <li>PE.5 - sobre alimentos</li> <li>TO.1 - Cata de distintos alimentos</li> </ul>	3,0
CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO - documentos asociados co aprovisionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ 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,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ RECOÑECER É INTERPRETAR A INFORAMCIÓN CONTIDA NA DOCUMENTACIÓN QUE SE LLES PROPORCIONE.</li> <li>¿ ADQUIR DESTREZA NO MANEXO DE SOFTWARE DE ALMACÉN PARA A CUMPLIMENTACIÓN E</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MANEXO DE SOFTWARE DE XESTIÓN DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PIZARRA</li> <li>APUNTES</li> <li>CAÑÓN DE VIDEO</li> <li>SOFTWARE DE XESTIÓN DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - sobre guía de catas</li> <li>PE.2 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.3 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.4 - sobre as catas</li> </ul>	4,0

**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	
	CARGO E/OU DEPARTAMENTO RESPONSABLE DA SÚA XESTIÓN...	XESTIÓN DA DOCUMENTACIÓN.			<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.5 - sobre alimentos</li> <li>TO.1 - Cata de distintos alimentos</li> </ul>	
EMISIÓN E SEGUIMENTO DO ESTADO DE PEDIDOS - control de provedores pedidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ REALIZARÁNSE PEDIDOS, ANTE CASOS SUPOSTOS OU REAIS, UTILIZANDO PARA ISO TODOS OS DOCUMENTOS NECESARIOS, OS CALES XA FORON PRESENTADOS NAS ACTIVIDADES ANTERIORES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ CUMPLIMENTAR BONOS DE PEDIDOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FICHAS DE PEDIDOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VIDEO</li> <li>FICHAS DE PEDIDOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - sobre guía de catas</li> <li>PE.2 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.3 - alimentos e bebidas</li> <li>PE.4 - sobre as catas</li> <li>PE.5 - sobre alimentos</li> <li>TO.1 - Cata de distintos alimentos</li> </ul>	3,0
<b>TOTAL</b>						<b>10,0</b>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	8

**4.3.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.	SI

**4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR E CARACTERIZAR AS OPERACIONS NECESARIAS PARA RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS	1	ORGANIZACIÓN E CONTROL DAS FASES E PROCEDEMENTOS PARA A RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	1,0
2.1 INTERPRETAR O ETIQUETADO DOS PRODUCTOS	2	INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS	1,0
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 CUMPRIMENTO 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	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>8</b>

**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 (%)
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.	• PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP	N	15
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.	• PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP	S	15
CA3.3 Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.	• PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP	S	10
CA3.4 Interpreouse a etiquetaxe dos produtos.	• PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP	S	10
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.	• PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP	N	10
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.	• PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP	S	10
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.	• PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP	N	10
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.	• PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP	N	10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	N	5
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	S	5
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
<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>

**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)
	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"> <li>¿ DEFINICIÓN DE RECEPCIÓN DE XENEROS, DOCUMENTOS ASOCIADOS E DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ REALIZACIÓNS DE ESQUEMAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ORGANIGRAMAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>PIZARRA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	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"> <li>• PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	
INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado					<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>• PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	1,0
VERIFICACIÓN DO CUMPRIMENTO DA PETICIÓN DE COMPRA (COINCIDENCIA	• ¿ DESENVOLVEMENTO DO	• ¿ INTERPRETACIÓN DE	• MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN	• CAÑÓN DE VIDEO	• PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP	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	
EN CANTIDAD, CALIDAD...) - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	PROCESO DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS TENDO EN CONTA OS PARÁMETROS DE CALIDADE	ALBARAN, UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN Y CONTROL APROPIADOS		<ul style="list-style-type: none"> <li>FICHAS DE PEDIDOS</li> <li>EQUIPOS DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	
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"> <li>¿ DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS TENDO EN CONTA OS PARÁMETROS DE CALIDADE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ INTERPRETACIÓN DE ALBARAN, UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN E CONTROL APROPIADOS PARA A RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>FICHAS DE PEDIDOS</li> <li>EQUIPOS DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	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"> <li>PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	
INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA RECEPCIÓN - Recoñecer os produtos do mercado según o seu etiquetado	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ DESCRIBIR OS DIFERENTES DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ RELACIONAR É APLICAR OS DIFERENTES DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN E CONTROL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN E CONTROL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FICHAS DE CONTROL</li> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.2 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.3 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.4 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.5 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.6 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.7 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.8 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.9 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> <li>PE.10 - Coñecer o proceso de recepción de MP</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>8,0</b>

**4.4.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
4	XESTIÓN E CONTROL DE ALMACÉN, ECONOMATO E BODEGA	9



**4.4.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.	SI

**4.4.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	2,0
2.1 DETERMINAR LOS METODOS DE CONSERVACIÓN IDÓNEOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS	2	METODOS DE CONSERVACIÓN	3,0
3.1 COLOCAR AS MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DA PRIORIDADE DE CONSUMO.	3	CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS.	2,0
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	2,0
<b>TOTAL</b>			<b>9</b>

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.	• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	20
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.	• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	20
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.	• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	10
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.	• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	20
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.	• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	10
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.	• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	10
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	10

<b>TOTAL</b>	<b>100</b>
--------------	------------

**4.4.e) Contidos**

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

**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	
<p>PROCESO DE ALMACENAMENTO DE XÉNEROS - como almezenar, orde de almacenamento según a súa natureza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ EXPOSICIÓN DO PROCESO DE ALMACENAMENTO</li> <li>¿ REALIZACIÓNS DE ESQUEMAS</li> <li>¿ DIAGRAMA DE FLUXO DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ DIAGRAMAS DE FLUXO</li> <li>¿ FICHAS DE INVENTARIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ESQUEMAS</li> <li>• FICHAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• PIZARRA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	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"> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN - como almezenar, orde de almacenamento según a súa natureza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ DEMOSTRACIÓN DOS DIFERENTES TIPOS DE CONSERVACIÓN DE XÉNEROS ATENDENDO A SUA TIPOLOXÍA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ REALIZACIÓN DE ESQUEMAS DONDE SE RELACIONARAN OS XÉNEROS E A SUA CONSERVACIÓN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ESQUEMA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIZARRA</li> <li>• APUNTES</li> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	3,0
CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS. - Tendo en conta a súa caducidade e a rotación, stock e a súa disponibilidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE SAÍDA DE XÉNEROS UTILIZANDO DIFERENTES TÉCNICAS E BASANDOSE NAS RELACIÓNS INTERDEPARTAMENTAIS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NTERPRETACIÓN DO PROCESO DE SAIDA DOS XÉNEROS E MEDIANTE PRÁCTICAS REALES COMPRENDER AS RELACIÓNS INTERDEPARTAMENTAIS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRÁCTICAS REAIS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• EQUIPOS DE ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	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"> <li>PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	
EXPOSICIÓN REFERENTE A NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA DAS ZOAS DO ALMACÉN - Norma Hixienico sanitaria en vixencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ EXPOSICIÓN DA NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA PARA AS ZOAS DO ALMACÉN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ ELABORACIÓN DUN PLAN DE DETECCIÓN DE PUNTOS CRITICOS EN CANTO A IMPORTANCIA HIXIENICO-SANITARIA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>EXERCICIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAÑÓN DE VÍDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	2,0
<b>TOTAL</b>						<b>9,0</b>

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	CONTROL DE ALMACEN, INVENTARIOS E ESTOKC	6

**4.5.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.	SI

**4.5.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 EXIISTENCIAS 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
<b>TOTAL</b>			<b>6</b>

**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 (%)
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.	• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	5
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.	• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	15
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.	• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	15
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.	• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	15
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.	• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	N	15
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.	• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	20
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.	• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS	S	15
<b>TOTAL</b>			<b>100</b>

**4.5.e) Contidos**

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

**4.5.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	
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"> <li>¿ EXPOSICIÓN XERAL DO CONCEPTO DE INVENTARIO, TIPOS, OBXETIVOS QUE PERSIGUEN E IMPORTANCIA COS DEPARTAMENTOS COMERCIAL E ADMINISTRATIVO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ ELABORACIÓN DE INVENTARIOS</li> <li>¿ FICHAS DE MODELOS DE INVENTARIOS</li> <li>¿ INTERPRETACIÓN DA INFORMACIÓN QUE CONTEÑEN OS INVENTARIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COTEXO DE MATERIALES E ALIMENTOS MEDIANTE ELABORACIÓN DE INVENTARIOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• PIZARRA</li> <li>• APUNTES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	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"> <li>¿ PRESENTACIÓN DA TIPOLOXÍA DE INVENTARIOS. RELEVÉ DE COCIÑA, INVENTARIO PERMANENTE E INVENTARIO FÍSICO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>¿ DESENVOLVER OS DISTINTOS EXEMPLIFICACIÓN DE CADA CASO DEO CALCULO DE CONSUMO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CUMPLIMENTACIÓN PLANTILLAS PROPIAS DO CALCULO DE CONSUMO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIZARRA</li> <li>• APUNTES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	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"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	
VALORACIÓN DAS EXISTENCIAS DO ECONOMATO, BODEGA E ALMACÉN - Inventario das existencias e calculo medio do custo das mercancias según o precio no momento da compra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ DESCRIPCIÓN DOS DISTINTOS MÉTODOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA DOS ARTICULOS (FIFO, PMP¿)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ SUPOSTOS PRÁCTICOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EXERCICIOS PRÁCTICOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• SOFTWARE DE XESTIÓN DE ECONOMATO E BODEGA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	1,0
UTILIZACIÓN DE APLICACIÓN INFORMÁTICAS DE CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS NO ECONOMATO E BODEGA - Estudio de diversas aplicacións e uso das dispoñibles para o seu coñecemento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ XESTIÓN DE CONTROL DE CONSUMO DE EXISTENCIAS MEDIANTE SOFTWARE DE ECONOMATO E BODEGA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿ ENTENDER E FAMILIARIZARSE CO SOFTWARE DE ECONOMATO E BODEGA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN PARA A XESTIÓN DE CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAÑÓN DE VÍDEO</li> <li>• SOFTWARE DE XESTIÓN DE ECONOMATO E BODEGA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PE.1 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.2 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.3 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.4 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.5 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	1,0

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"> <li>• PE.6 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> <li>• PE.7 - COÑECER O PROCESO DE CONTROL DE EXISTENCIAS</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>						<b>6,0</b>

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

Ao longo do curso realizaranse probas escritas e traballos sobre os contidos das unidades didácticas , exercicios e probas prácticas (a periodicidade das probas realizarase según criterio do profesor/a, tendo sempre en conta o ritmo de aprendizaxe dos alumnos/as).

Os mínimos exigibles serán os seguintes:

A Coruña é unha cidade aberta ao mundo como un lugar de turismo, sendo tamén destino de grandes cruceros e tamén con congresos xa que conta con numerosos lugares para a súa celebración, todo isto fai necesario adaptar a programación e por tanto o currículo para facer fronte a demanda de grandes hoteles restaurantes con un alto nivel. Dandolle un valor importante a xestión, produto de calidade e ofertas gastronómicas según el mercado e o produto de cercanía.

-Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos estándares de calidade.

-Control de consumo de existencias., Estes CA mínimos que debe adquirir están detallados no punto 4.c

CA1.3 - Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

CA1.7 - Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

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.

CA2.2 - Seleccionáronse 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.

CA2.4 - Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.

CA3.2 - Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

CA3.3 - Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.



CA3.4 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

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.

CA3.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.2 - Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.

CA4.3 - Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

CA4.6 - Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.

CA4.7 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

CA5.6 - Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

CA5.7 - Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

A nota da avaliación será a suma das medias das probas escritas, traballos, probas prácticas e actividades na

As notas da avaliación saldrán das probas teóric- práctica que se fagan ao longo do trimestre. facendo media entre elas.

-Traballos e actividades na aula e fora da aula (traballos na casa), poderán ser de carácter teórico ou práctico según o CA que se avalíe . Cabe destacar neste punto que, a presentación dos traballos propostos polo docente, deberán ser entregados en tempo e forma ó profesor, para así poder facer a media das notas, do contrario, xa non se lle correxirán as probas escritas e prácticas, e o alumno ou alumna estará suspenso/a na avaliación a tratar.

-Criterio de nota de avaliación:

-Se a nota media é un número decimal con valor 5 ou máis a calificación será a nota inmediatamente superior, excepto de 4 ao 5 , neste caso se valorarán outros aspectos anotados no cuaderno do profesor; como o interese, evolución durante o curso etc.

-Criterio de nota final:

-A nota final será a media das avaliacións do curso, para aprobar o curso é necesario obter un 5 como mínimo. A nota final e a terceira serán a mesma.

## 6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

### 6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

- O alumno terá que presentar os traballos teóricos e prácticos realizados en cada avaliación. Terá unha proba no mes seguinte a cada avaliación dos módulos non superados.
  - Para aprobar o módulo e necesario ter superadas todas as avaliacións.
  - A nota será a media das dúas avaliacións do curso e deberá ter un valor de 5 puntos.
  - A nota final deberá ter un valor de cinco como mínimo en cada unha das partes.
- A nota final será de ser uncidirá coa terceira

### 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 acumulase 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

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 coñe-cementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO¿nº¿. a esta programación.

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

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

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

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

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



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

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

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

De igual xeito fomentarse a convivencia e inculcaranse valores que crean a boa convivencia de género, tratándose os alumnos e alumnas nun lugar de absoluto respecto e fomento a paridad tanto profesional, coma persoal. Orientar as actividades de ensino-aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia e en particular a de xénero".

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias serán levadas a cabo a través de medios telemáticos ou similares, sempre que non sexa posible facelas presenciais como viña acontecendo ata de agora. Por este mesmo motivo, e dada a súa complexidade non se pode programar con certeza ditas actividades, quedando pendentes de trasladar o longo do curso si se dese o caso de facer algunha.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Medidas Covid-19

Tendo en conta a situación actual de crise sanitaria polo Covid-19, remítome ao "Plan de Continxencia" do noso centro educativo, coas actuacións previas diante da aparición dun gromo que supoña o cese da actividade presencial nunha aula/etapa educativa/centro, as actuacións para o periodo de actividade lectiva non presencial e, as medidas para o reinicio da actividade lectiva presencial.

O ensino non presencial impartirase a través da aula virtual do grupo e mediante a plataforma de vídeo conferencias Webex. Realizarase o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles achegados e poñendo tarefas de reforzo deses contidos"