

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
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2023/2024	8	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ADRIANA FILGUEIRAS LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

La importancia que el Sistema Educativo Español concede a la Formación Profesional se asienta en el respeto a los derechos y libertades reconocidos en el artículo 27 de La Constitución Española. Las estrategias coordinadas para el empleo que postula la Unión Europea se regulan en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y se orientan, con especial énfasis hacia la obtención de una población activa, cualificada y apta para la movilidad y libre circulación.

El actual contexto legislativo, reivindica una mayor implicación del sistema educativo en la sociedad y en el tejido productivo, apostando fuertemente por la formación profesional, tal y como se recoge en el preámbulo de la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (en adelante LOE-LOMLOE). La ciudadanía reclama un sistema educativo moderno, más abierto, menos rígido, multilingüe y cosmopolita que desarrolle todo el potencial y talento de sus ciudadanos y que tenga entre sus objetivos el refuerzo de la equidad y de la capacidad inclusiva.

A presente programación dirixese o módulo de Procesos de Elaboración culinaria, 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.

¿Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan a seguir:

- a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
- b) Diseñar 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			
					MP0497_00			
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	120	41	X	X	X	X
2	Zonas y equipamiento de cocina y aprovisionamiento interno	Prepararemos as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	10	9	X			
3	Procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	Comprobaremos que técnicas de regeneración, conservación y regeneración de alimento han de aplicarse a los productos antes de usarse o consumirse o durante el desarrollo de múltiples procesos de cocina	10	5		X	X	
4	Preelaboración de hortalizas, frutas y setas	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboraciones y cálculo de rendimiento de los vegetales	30	15		X	X	X
5	Preelaboración de carnes.	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboración de las carnes.	35	15				X
6	Preelaboración de pescados y mariscos	Conoceremos los aspectos básicos relacionados con los procesos de preelaboración de pescados y mariscos.	35	15				X
Total:			240					

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	120

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Realizar las actividades de formación en la empresa	1	Actividades na empresa.	120,0
TOTAL			120

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.	• OU.1 - Activades de formación na empresa	N	5
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.2 - Activades de formación na empresa	N	5
CA1.9 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.	• OU.3 - Activades de formación na empresa	N	5

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.	• OU.4 - Activades de formación na empresa	S	5
CA2.4 Identifícanse e relaciónanse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.	• OU.5 - Activades de formación na empresa	N	10
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.	• OU.6 - Activades de formación na empresa	S	5
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.	• OU.7 - Activades de formación na empresa	S	5
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.8 - Activades de formación na empresa	S	5
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.9 - Activades de formación na empresa	S	10
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.	• OU.10 - Activades de formación na empresa	S	5
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.	• OU.11 - Activades de formación na empresa	N	5
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.12 - Activades de formación na empresa	N	5
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.13 - Activades de formación na empresa	S	5
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.	• OU.14 - Activades de formación na empresa	S	5
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.	• OU.15 - Activades de formación na empresa	S	5
CA4.2 Relaciónáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.	• OU.16 - Activades de formación na empresa	N	10
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.	• OU.17 - Activades de formación na empresa	N	5
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.

Contidos
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

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 - Activades de formación na empresa • OU.2 - Activades de formación na empresa • OU.3 - Activades de formación na empresa • OU.4 - Activades de formación na empresa • OU.5 - Activades de formación na empresa • OU.6 - Activades de formación na empresa • OU.7 - Activades de formación na empresa • OU.8 - Activades de formación na empresa • OU.9 - Activades de formación na empresa • OU.10 - Activades de formación na empresa • OU.11 - Activades de formación na empresa 	120,0

**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.12 - Activades de formación na empresa • OU.13 - Activades de formación na empresa • OU.14 - Activades de formación na empresa • OU.15 - Activades de formación na empresa • OU.16 - Activades de formación na empresa • OU.17 - Activades de formación na empresa 	
TOTAL						120,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Zonas y equipamiento de cocina y aprovisionamiento interno	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Identificar as áreas de traballo e a terminoloxía na produción.	1	As áreas de traballo. Terminoloxía utilizada na produción culinaria.	5,0
2.1 Aprender os procesos de elaboración e o sistema de produción	2	Organizar os procesos de elaboración culinaria. Os sistemas de produción.	5,0

TOTAL	10
--------------	-----------

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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre 	S	20
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Activades de formación na empresa 	S	20
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Activades de formación na empresa 	S	5
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Orden y limpieza 	N	10
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Activades de formación na empresa 	N	20
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Activades de formación na empresa 	N	20
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Seguridad laboral 	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.

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	
As áreas de traballo. Terminoloxía utilizada na produción culinaria. - As áreas de traballo. Documentación relacionada coa produción culinaria.		<ul style="list-style-type: none"> Participar na actividade proposta polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e comprender o proceso a seguir. 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Activades de formación na empresa PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre PE.2 - Activades de formación na empresa PE.3 - Activades de formación na empresa PE.4 - Activades de formación na empresa TO.1 - Orden y limpieza TO.2 - Seguridad laboral 	5,0
Organizar os procesos de elaboración culinaria. Os sistemas de produción. - Organización dos procesos de elaboración culinaria. Os sistemas de produción.		<ul style="list-style-type: none"> Participar na actividade proposta polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e comprender o proceso a seguir. 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Activades de formación na empresa PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre PE.2 - Activades de formación na empresa PE.3 - Activades de formación na empresa 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.4 - Activades de formación na empresa • TO.1 - Orden y limpeza • TO.2 - Seguridad laboral 	
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 aprender Procesos de preelaboración de pescados y mariscos.	1	Identificar os distintos tipos e características de empresas do sector (restaurantes, empresas de catering, cociñas de colectividades....).	5,0
2.1 Aprender os procesos de regeneración, conservación y envasado de alimentos	2	Documentar os procesos de produción (orde de pedido, folla de provedor....).	5,0
TOTAL			10

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 (%)
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método 	S	25
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre a técnica de conservación por baleiro 	N	15
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización. 	N	15
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre necesidades de rexeneración. 	N	10
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre técnicas de rexeneración de materias primas 	S	25
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración. 	N	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.</p> <p>Pasteurización e esterilización: descrición e características.</p> <p>Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.</p> <p>Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.</p> <p>Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.</p> <p>Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.</p> <p>Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Identificar os distintos tipos e características de empresas do sector (restaurantes, empresas de catering, cociñas de colectividade...). - Tipos e características de empresas vinculadas coa produción		<ul style="list-style-type: none"> Participar na actividade proposta polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cofiecer e comprender o proceso a seguir. 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre a técnica de conservación por baleiro PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización. PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre necesidades de rexeneración. PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre técnicas de rexeneración de materias primas PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración. 	5,0
Documentar os procesos de produción (orde de pedido, folia de provedor...). - Tipos de documentos empregados nos ámbitos da produción		<ul style="list-style-type: none"> conectarse a pletega e asistir se queren as titorías presenciales 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre a técnica de conservación por baleiro PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización. 	5,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre necesidades de rexeneración. PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre técnicas de rexeneración de materias primas PE.6 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración. 	
TOTAL						10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preelaboración de hortalizas, frutas y setas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	NO
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e clasificar as materias primas	1	Descrición, análise, clasificacións e aplicacións de hortalizas, frutas y setas	5,0
2.1 Preelaborar y calcular el rendimiento de las materias primas	2	Preelaboracion de hortalizas, frutas y setas	25,0

TOTAL	30
--------------	-----------

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.	• TO.1 - Proba desempeño	N	20
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.	• TO.2 - Proba de desempeño	N	20
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.			0
CA4.1.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas dos vexetais	• TO.3 - Proba de desempeño	S	30
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.			0
CA4.4.1 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións nos vexetais.	• TO.4 - Proba de desempeño	S	30
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.</p> <p>Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.</p> <p>Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.</p> <p>Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.</p>

Contidos
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

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	
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións de hortalizas, frutas y setas - Descrición, análise, clasificación e elaboración de las materias primas		<ul style="list-style-type: none"> Participar na actividade proposta polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cofecer e comprender o proceso a seguir. 	<ul style="list-style-type: none"> . 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba desempeño 	5,0
Preelaboracion de hortalizas, frutas y setas - Preelaboracion de hortalizas, frutas y setas					<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba desempeño TO.3 - Proba de desempeño TO.4 - Proba de desempeño 	25,0
TOTAL						30,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preelaboración de carnes.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e clasificar as materias primas	1	Descrición, análise, clasificacións e aplicacións de carnes	5,0
2.1 Preelaborar y calcular el rendimiento de las materias primas	2	Preelaboracion de carnes	30,0
TOTAL			35

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 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.			0
CA4.1.2 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das carnes.	• PE.1 - Proba de desempeño	N	20
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.			0
CA4.4.2 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións nas carnes.	• TO.1 - Proba de desempeño	S	30
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.	• TO.2 - Proba de desempeño	S	30
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.	• TO.3 - Proba de desempeño	N	20
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.

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	
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións de carnes - Descrición, análise, clasificación e elaboración de las materias primas					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Proba de desempeño • TO.2 - Proba de desempeño • TO.3 - Proba de desempeño 	5,0
Preelaboracion de carnes - Preelaboracion de carnes					<ul style="list-style-type: none"> • TO.1 - Proba de desempeño • TO.2 - Proba de desempeño • TO.3 - Proba de desempeño 	30,0
TOTAL						35,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preelaboración de pescados y mariscos	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aprender e recoñecer todo tipo de peixes e mariscos	1	Aprender e recoñecer todo tipo de peixes e mariscos	5,0
2.1 Preelaborar y calcular el rendimiento de las materias primas	2	Preelaboracion de peixes e mariscos	30,0
TOTAL			35

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.			0
CA4.1.3 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas dos pescados e mariscos..	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre ecesidades de limpeza e preparacións previas dos pescados e mariscos.. 	N	20
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Proba de desempeño 	S	25
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.			0
CA4.4.3 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións nos pescados e mariscos..	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Proba de desempeño 	S	25
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cumplimentación de un test de rendimiento 	S	20
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Proba de desempeño 	N	10
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.

Contidos
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.

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)
	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Aprender e recoñecer todo tipo de peixes e mariscos - Descrición, análise, clasificación e elaboración de las materias primas					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre ecesidades de limpeza e preparacións previas dos pescados e mariscos.. • PE.2 - Cumplimentación de un test de rendimento • TO.1 - Proba de desempeño • TO.2 - Proba de desempeño • TO.3 - Proba de desempeño 	5,0
Preelaboracion de peixes e mariscos - Preelaboracion de peixes e mariscos					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre ecesidades de limpeza e preparacións previas dos pescados e mariscos.. • PE.2 - Cumplimentación de un test de rendimento • TO.1 - Proba de desempeño • TO.2 - Proba de desempeño 	30,0

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"> TO.3 - Proba de desempeño 	
TOTAL						35,0

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 50% (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.

» Prueba de desempeño 50% (obligatoria y presencial)

En esta prueba se evaluará la realización de procesos de elaboración culinaria similares a las realizadas en el aula-taller relacionadas con cada UD. Se calificará de 0 a 10 y será necesario obtener un mínimo de 5 puntos para poder superarla.

La duración de la prueba se determinará en cada convocatoria y se realizará una prueba de desempeño por evaluación para la cual se requerirá:

-Confirmación de asistencia: el alumnado deberá confirmar la asistencia a las pruebas en el caso de haber turnos, seleccionando su preferencia horaria según disponibilidad.

-El alumnado deberá acudir a la prueba debidamente uniformado y con el maletín de utillaje de cocina. La prueba consistirá en la realización de uno o varios procesos de elaboración culinaria, siguiendo las normas de seguridad e higiene, pudiendo solicitarse por escrito en un documento al efecto, la indicación de ingredientes, cantidades y fases de elaboración de forma secuenciada. Esta ficha se entregará al profesor firmada.

Las pruebas se calificarán sobre valores numéricos totales de 10, que, 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.

EVALUACIONES

La nota de la evaluación final del módulo será el resultado de la media aritmética obtenida de la puntuación alcanzada en cada una de las unidades didácticas de cada evaluación, sin decimales, realizando, en cualquier caso, el redondeo hacia abajo; mientras que la nota de 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:

» Nota 1ª evaluación (29%)

UD2 9%

UD3 5%

UD4 15%

» Nota 2ª Evaluación (30%)

UD5 15%

UD6 15%

»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.

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.

Os alumnos que teñan que recuperar este módulo e que haxan promocionado de curso, se lle farán as mesmas probas que os que teñen a Perdida de Avaliación Continua.

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serían avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

Os alumnos que teñan que recuperar este módulo e que haxan promocionado de curso, se ye farán as mesmas probas que os que teñen a Perdida de Avaliación Continua.

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

Al tratarse de una enseñanza de carácter presencial, las faltas de asistencia no podrán superar el 10 % (27 faltas) del número total de sesiones del módulo. En caso de que este porcentaje sea mayor y tras valorar las circunstancias personales y laborales del alumno/a, se concurrirá en una pérdida del derecho de evaluación continua de acuerdo con lo establecido en la Orden del 12 de julio de 2011 y su evaluación se realizará

en junio, después de la tercera evaluación y antes de la evaluación final.

El alumnado recibirá un apercibimiento mediante carta certificada cuando alcance un porcentaje de faltas del 6% (16 faltas), y será nuevamente informado cuando pierda su derecho a evaluación continua al superar el 10% de faltas de asistencia no justificadas. En cualquier caso, no perderá su derecho de asistir a las sesiones. Cabe mencionar que, de acuerdo con el reglamento del régimen interno del centro, solamente se justificarán un máximo de un 10% de faltas médicas o deberes ineludibles de carácter público o privado acompañados de justificante.

Para la realización de la prueba extraordinaria de recuperación previa a la evaluación final del módulo correspondiente, se establecerán los mismos criterios de calificación que se detallan en el supuesto de recuperación al final de la tercera evaluación parcial.

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

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. Otros apartados**10.1) .**

.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.