

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
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2023/2024	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ADRIANA FILGUEIRAS LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Asociado á unidade de competencia:

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

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

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe					
					MP0499_00					
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5	RA 6
1	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	137	41	X	X	X	X	X	X
2	Organización de Procesos Culinarios	mise-en-place (ficha de produción, documentación propia, aprovisionamento, posta a punto, orde e método de traballoζ)	10	5	X					
3	Técnicas de cocción	Técnicas de Cocción (técnicas culinarias básicasζ)	10	9		X				
4	Elaboracións Básicas	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións. (salsas básicas e complementariasζ)	40	15			X			
5	Produtos Culinarios.	Cociña rexional, internacional, creativa e de autor.	40	15				X		
6	Guarnicións y decoración	Presentación e decoración de produtos culinarios terminados. (procedementos de control dos produtos terminadosζ)	20	10				X	X	
7	El servicio en cocina	Presentación do módulo (vocabulario técnico, a cociña e o seu entorno, normas hixiénico sanitariasζ)	10	5						X
Total:			267							

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	137

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	NO
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	NO
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.	NO
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	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.	137,0
TOTAL			137

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 (%)
CA1.5 Dedúronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Las actividades de formación en la empresa 	N	3
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Las actividades de formación en la empresa 	S	5

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.	• OU.3 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.	• OU.4 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.5 - Las actividades de formación en la empresa	S	3
CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.	• OU.6 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.	• OU.7 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• OU.8 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.	• OU.9 - Las actividades de formación en la empresa	S	5
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.	• OU.10 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.	• OU.11 - Las actividades de formación en la empresa	S	3
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.	• OU.12 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• OU.13 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.	• OU.14 - Las actividades de formación en la empresa	S	11
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.	• OU.15 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.	• OU.16 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA5.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.	• OU.17 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.	• OU.18 - Las actividades de formación en la empresa	S	3
CA5.8 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.	• OU.19 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.	• OU.20 - Las actividades de formación en la empresa	S	3

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.21 - Las actividades de formación en la empresa	S	5
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.	• OU.22 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.	• OU.23 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA6.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.	• OU.24 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.	• OU.25 - Las actividades de formación en la empresa	S	5
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• OU.26 - Las actividades de formación en la empresa	S	3
CA6.10 Comprobase que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.	• OU.27 - Las actividades de formación en la empresa	N	3
CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.	• OU.28 - Las actividades de formación en la empresa	S	3
		TOTAL	100

4.1.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise dos ámbitos da produción culinaria. Tipos de empresas dedicadas á produción culinaria: restaurantes, cáterings, cocinas centrais, etc.
Descrición e interpretación de documentos relacionados coa produción culinaria: ordes de traballo, fichas técnicas de produción, receitas, etc.
Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.
Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.
Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.
Técnicas e procedementos de execución e control.
Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.

Contidos
Execución dos procesos propios do servizo.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Actividades na empresa. - Actividades que se desenvolverán na empresa.					<ul style="list-style-type: none"> • OU.1 - Las actividades de formación en la empresa • OU.2 - Las actividades de formación en la empresa • OU.3 - Las actividades de formación en la empresa • OU.4 - Las actividades de formación en la empresa • OU.5 - Las actividades de formación en la empresa • OU.6 - Las actividades de formación en la empresa • OU.7 - Las actividades de formación en la empresa • OU.8 - Las actividades de formación en la empresa • OU.9 - Las actividades de formación en la empresa • OU.10 - Las actividades de formación en la empresa • OU.11 - Las actividades de formación en la empresa • OU.12 - Las actividades de formación en la empresa 	137,0

**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.13 - Las actividades de formación en la empresa • OU.14 - Las actividades de formación en la empresa • OU.15 - Las actividades de formación en la empresa • OU.16 - Las actividades de formación en la empresa • OU.17 - Las actividades de formación en la empresa • OU.18 - Las actividades de formación en la empresa • OU.19 - Las actividades de formación en la empresa • OU.20 - Las actividades de formación en la empresa • OU.21 - Las actividades de formación en la empresa • OU.22 - Las actividades de formación en la empresa • OU.23 - Las actividades de formación en la empresa • OU.24 - Las actividades de formación en la empresa • OU.25 - Las actividades de formación en la empresa • OU.26 - Las actividades de formación en la empresa • OU.27 - Las actividades de formación en la empresa • OU.28 - Las actividades de formación en la empresa 	
TOTAL						137,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Organización de Procesos Culinarios	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Coñecer e comprender o proceso a seguir	1	Identificar os ingredientes, o equipamento e as técnicas culinarias precisas dunha ficha técnica. Facer acopio de todo este material	4,0
2.1 Comprender a importancia de coñecelo vocabulario técnico Ter un primeiro contacto coa forma de traballar nunha cociña	2	Preparacións previas ó servizo	4,0
3.1 Ter primeiro contacto coa documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria. Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiène alimentaria de da seguridade e protección ambiental. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en dada caso necesario	3	Documentación, Coordinación interdepartamental, protocolos de servizos	2,0
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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre os ámbitos de produción y do servizo en cociña 	S	25
CA1.2 Descríbóronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre os documentos relacionados con la produción 	S	20
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las fases y protocolos de la produción culinaria 	N	25
CA1.4 Recoñeceuse e interpretouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre terminoloxía culinaria 	S	20

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre graficos de resultados 	N	10
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Organización de procesos de elaboración culinaria: tarefas e fases. Descrición e características.
Terminoloxía utilizada na produción culinaria.

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	
Identificar os ingredientes, o equipamento e as técnicas culinarias precisas dunha ficha técnica. Facer acopio de todo este material - O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto das unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición do proceso axeitado para realizar o aprovisinamento	<ul style="list-style-type: none"> O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición do proceso axeitado para realizar o 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Coñecer e comprender o proceso a seguir 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas Presentación 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las fases y protocolos de la producción culinaria PE.4 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre terminología culinaria 	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	
	aprovisionamento: identificación de ingredientes, equipamento e técnicas culinarias Identificación destes compoñentes nunha ficha O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición do proceso axeitado para realizar o aprovisionamento: identificación de ingredientes, equipamento e técnicas culinarias Identificación destes compoñentes nunha ficha técnica					
Preparacións previas ó servizo - O profesor realizará unha demostración a través de distintas situacións da importancia de empregar o vocabulario técnico Exposición do xeito de organizar o traballo na cociña	<ul style="list-style-type: none"> O profesor realizará unha demostración a través de distintas situacións da importancia de empregar o vocabulario técnico Exposición do xeito de 	<ul style="list-style-type: none"> Participar nas cuestións propostas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Comprender a importancia de coñecer o vocabulario técnico Ter un primeiro contacto coa 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación Videos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre las fases y protocolos de la producción culinaria PE.4 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre terminología culinaria 	4,0
Documentación, Coordinación interdepartamental, protocolos de servizos - Exposición relativa a documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria: orde de servizo, follade pedido, ficha do proveedor ficha de rexistro de nº de	<ul style="list-style-type: none"> Exposición relativa a documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria: orde de servizo, folla de pedido, ficha do 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para desenrollar os casos 	<ul style="list-style-type: none"> Ter un primeiro contacto coa documentación empregada nos ámbitos da produción culinaria. Coñecer as diferentes normativas a ter 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Videos 	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Cuestionario de preguntas de respuesta corta sobre las fases y protocolos de la producción culinaria 	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	
lote e data de caducidade, rexistro de temperaturas, orde de traballo interdepartamental ficha técnica de produción, ficha de control de calidade recollida e fin de produción	proveedor, ficha de rexistro de nº de lote e data de caducidade, rexistro de temperaturas, orde de traballo interdepartamental, ficha técnica de produción, ficha de control de calidade na produción, orde de recollida e fin da produción	solicitados en termos de documentación e vocabulario técnico	en conta dende o punto de vista hixiéne alimentaria e da seguridade e protección ambiental Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario		<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre terminoloxía culinaria 	
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Técnicas de cocción	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.	NO

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Aflorar os coñecementos previos e establecer relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Coñecer e comprender os procesos de transformación	1	Identificar e clasificar os diversos métodos de cocción.	5,0
2.1 Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario	2	Realizar as diversas técnicas de cocción atendendo ás características das materias primas na cociña	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 exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.	• LC.1 - proba escrita e practica	N	20
CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.	• LC.2 - proba escrita e practica	S	20
CA2.3 Identificáronse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.	• LC.3 - proba escrita e practica	N	10
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	20
CA2.5 Identificáronse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.	• LC.5 - Proba práctica e escrita	N	10
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	10
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.7 - proba escrita e practica	S	10
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Análise e tipoloxía das coccións. Fontes de información relacionadas.</p> <p>Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: análise e características.</p> <p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificacións e aplicacións.</p> <p>Procedementos de execución: fases e puntos clave na realización de cada técnica.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
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 e clasificar os diversos métodos de cocción. - Exposicións das transformacións que sofren os alimentos: análise e características. Exposición dos diferentes métodos de cocción	<ul style="list-style-type: none"> El profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das transformacións fisicoquímicas que sofren os alimentos: análise e características Exposición dos diferentes métodos de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa no debate Responder ás cuestións planteadas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Coñecer e comprender os procesos de transformación 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica LC.3 - proba escrita e practica LC.4 - proba escrita e practica LC.5 - Proba práctica e escrita LC.6 - proba escrita e practica LC.7 - proba escrita e practica 	5,0
Realizar as diversas técnicas de cocción atendendo ás características das materias primas na cociña - realizar unha demostración e por en marcha a técnicas de concentración, expansión e mixta	<ul style="list-style-type: none"> O profesor realizará unha demostración na que porá en marcha e explicará como realizar as coccións por concentración, expansión e mixta 	<ul style="list-style-type: none"> Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para realizar os tipos de cocción solicitada Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos, batería e traballos localizada no taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica LC.3 - proba escrita e practica LC.4 - proba escrita e practica LC.5 - Proba práctica e escrita LC.6 - proba escrita e practica LC.7 - proba escrita e practica 	5,0
TOTAL						10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións Básicas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas. Comprobar si a aplicación dos coñecementos é axeitada e rectificar en cada caso necesario	1	Clasificación dos produtos básicos de múltiples aplicacións	10,0
2.1 Ter coñecemento preciso de cómo empregar as técnicas de conservación e rexeneración e de elaboracións	2	Execución dos produtos básicos de múltiples aplicacións	30,0
TOTAL			40

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Descríbense e clasifícanse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas	S	10
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas	N	10
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre fichas técnicas	S	10
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• TO.1 - Elaboracións básicas tales como fondos, salsas, etc.	S	10
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.	• PE.4 - proba escrita e practica	N	10
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• TO.2 - proba escrita e practica	N	10

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

Cráterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Complimentación de un escandallo 	S	20
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"> LC.1 - proba escrita e practica 	N	20
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Descrición, análise, clasificación e aplicacións das elaboracións básicas de múltiples aplicacións.</p> <p>Procedementos para a elaboración de fondos e mollos. Fases e puntos clave na súa execución. Anomalías, causas e posibles correccións.</p> <p>Realización de elaboracións culinarias tipo. Procedementos de control na aplicación de fases e técnicas.</p> <p>Valoración de custos das elaboracións culinarias: rendementos e escandallos. Procedementos para a súa realización.</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	
Clasificación dos produtos básicos de múltiples aplicacións - Exposicións das elaboracións culinarias de múltiples aplicacións, aplicacións e análise de fondos, mollos, anomalías e correccións. Novas tecnoloxías, importancia das temperaturas	<ul style="list-style-type: none"> O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das elaboracións 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada para a elaboración de mollos e fondos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe Ter un primeiro contacto coas elaboracións culinarias de múltiples aplicacións Ter un coñecemento preciso de cómo empregar a temperatura para conseguir elaboracións culinarias Coñecer e comprender o 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre fichas técnicas 	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	
	culinarias de múltiples aplicacións: descripción, análise, clasificación e aplicacións: fondos, mollos. Anomalías: causas e posibles correccións Exposición das novas tecnoloxías aplicadas as coccións, para a elaboracións culinarias de múltiples Exposición da importancia das temperaturas de cocción nas elaboracións culinarias de múltiples aplicacións O profesor realizará unha demostración na que se elaborarán mollos e fondos, así como correccións sobre as anomalías máis comúns.		proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.		<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - proba escrita e practica TO.1 - Elaboraciones básicas tales como fondos, salsas, etc. TO.2 - proba escrita e practica 	
Execución dos produtos básicos de múltiples aplicacións - Ejecutar elaboracións básicas de múltiples aplicacións utilizar distintas técnicas. Elaborar escandallos	<ul style="list-style-type: none"> Exposición sobre a rexeneración e conservación de elaboracións básicas de múltiples aplicacións O profesor realizará unha demostración sobre a rexeneración e conservación de elaboracións básicas de múltiples aplicacións elaboradas con anterioridade O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias tipo Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas Exposición sobre como realizar a valoración das elaboracións culinarias tipo: rendementos e escandallos O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias tipo 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor O alumno empregará toda a información facilitada para levar a cabo distintos métodos de conservación e rexeneración elaboracións básicas de múltiples aplicacións realizadas por eles con anterioridade Participar nas cuestións propostas polo profesor O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo elaboracións a partir da documentación e as demostracións realizadas polo profesor Responder ás cuestións planteadas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo 	<ul style="list-style-type: none"> Ter un coñecemento preciso de cómo empregar as técnicas de conservación e rexeneración nas elaboracións culinarias Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das técnicas Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Ter un coñecemento preciso de cómo realizar escandallos e rendementos para poder realizar una valoración 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Elaboracións previas, batería e trebellos localizada no taller. Alimentos, batería e trebellos localizada no taller. Folla de cálculo Fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre elaboracións básicas PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre fichas técnicas PE.4 - proba escrita e practica TO.1 - Elaboraciones básicas tales como fondos, salsas, etc. TO.2 - proba escrita e practica 	30,0

**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	
		profesor para levar a cabo as valoracións de custes das elaboracións tipo determinadas polo profesor.	económica Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario.			
TOTAL						40,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Produtos Culinarios.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ter un coñecemntos preciso de cómo realizar pratos da cociña actual valoración de custos	1	Cociña rexional	10,0
2.1 Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de cociña rexional	2	Execución de pratos da cociña rexional	10,0
3.1 Coñecer e comprender o porceso de valoracións de custes. Utilización das técnicas aplicadas a cociña internacional	3	Execución de pratos da cociña internacional	10,0
4.1 Ter un coñecemntos preciso de cómo realizar pratos da cociña actual valoración de custos	4	Execución de pratos da cociña autor	10,0
TOTAL			40

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 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	20
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.	• LC.2 - proba escrita e practica	N	5
CA4.5 Realízanse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.3 - proba escrita e practica	S	25
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.	• LC.4 - proba escrita e practica	S	20
CA4.9 Caracterízóronse e realízanse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.	• LC.5 - proba escrita e practica	S	20
CA4.10 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.6 - proba escrita e practica	S	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Fontes de información e bibliografía sobre autores de prestixio de ámbito galego, español e internacional.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
Elaboración de pratos representativos da cociña española e internacional.
Elaboración de pratos da cociña de autor española e internacional.
Fichas técnicas, xéneros, utensilios, ferramentas e equipamentos precisos.
Técnicas e procedementos de execución e control.
Valoración de custos das elaboracións culinarias.

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	
Cociña rexional - identificar e clasificar por rexións xeográficas, as diversas cociñas nacionais	<ul style="list-style-type: none"> O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe Exposición das elaboracións culinarias rexionais descrición, análise, clasificación e aplicacións: O profesor realizará unha demostración sobre a elaboracións culinarias rexionais 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa no debate. Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo elaboracións a partir da documentación e as demostracións realizadas polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Ter un primeiro contacto coas elaboracións culinarias rexionais Coñecer e comprender o proceso a seguir en cada unha das elaboracións Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica LC.3 - proba escrita e practica LC.4 - proba escrita e practica LC.5 - proba escrita e practica LC.6 - proba escrita e practica 	10,0
Execución de pratos da cociña rexional - Elaborar seguindo unha ficha de produción os pratos emblemáticos da cociña rexional	<ul style="list-style-type: none"> Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias rexionais e internacionais O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias rexionais e internacionais 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor Participar nas cuestións propostas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Folla de cálculo Fichas técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica LC.3 - proba escrita e practica LC.4 - proba escrita e practica LC.5 - proba escrita e practica LC.6 - proba escrita e practica 	10,0
Execución de pratos da cociña internacional - Elaborar seguindo unha ficha de produción os pratos emblemáticos da cociña internacional	<ul style="list-style-type: none"> Exposición sobre os procedementos de control 	<ul style="list-style-type: none"> Participar nas cuestións propostas polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> Coñecer e comprender o proceso de valoracións de 	<ul style="list-style-type: none"> Folla de cálculo Fichas técnicas Alimentos disponibles no taller, utilíxase 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica 	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	
	nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias internacionais O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias e internacionais		custes Utilización das técnicas aplicadas a cociña nternacional	no taller	<ul style="list-style-type: none"> • LC.2 - proba escrita e practica • LC.3 - proba escrita e practica • LC.4 - proba escrita e practica • LC.5 - proba escrita e practica • LC.6 - proba escrita e practica 	
Execución de pratos da cociña autor - Preparar pratos seguindo as tendencias actuais	<ul style="list-style-type: none"> • Exposición sobre os procedementos de control nas aplicacións de fases e técnicas nas elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor O profesor realizará unha demostración sobre a realización de valoracións de custes de elaboracións culinarias de cociña creativa e de autor 	<ul style="list-style-type: none"> • Responder ás cuestións planteadas polo profesor. Participar nas cuestións propostas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ter un coñecemento preciso de cómo realizar os procedementos de control Coñecer e comprender o proceso de valoracións de custes Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - proba escrita e practica • LC.2 - proba escrita e practica • LC.3 - proba escrita e practica • LC.4 - proba escrita e practica • LC.5 - proba escrita e practica • LC.6 - proba escrita e practica 	10,0
TOTAL						40,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Guarniciones y decoración	20



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.	NO
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.	NO

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Coñecer e comprender as normas a seguir na decoración e presentación de pratos en cociña	1	Normas básicas de decoración	5,0
2.1 a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en dada xaso necesario	2	As gornicións	15,0
TOTAL			20

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 (%)
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.	• TO.1 - proba escrita e practica	N	5
CA5.1 Descríronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.	• PE.1 - proba escrita e practica	S	20
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.	• PE.2 - proba escrita e practica	S	20
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.	• PE.3 - proba escrita e practica	S	20
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.	• TO.2 - proba escrita e practica	S	25
CA5.7 Verifícanse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.	• LC.1 - proba escrita e practica	S	5
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.	• LC.2 - proba escrita e practica	N	5
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións das elaboracións culinarias.
Descrición, finalidade, tipoloxía e aplicacións das gornicións e as decoracións.
Normas básicas na decoración e na presentación de pratos en cociña.
Procedementos de elaboración de gornicións e decoracións.
Relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias ás que se vinculan.

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Normas básicas de decoración - Exposiciónsobre gornicións e decoración	<ul style="list-style-type: none"> O profesor presenta os obxectivos de aprendizaxe, sitúa a UD no módulo e relacionaa co resto da unidades. Como organizador previo lanzaranse preguntas que son un convite á participación dos alumnos/as coa finalidade de activar os coñecementos previos, establecer conexións cos obxectivos de aprendizaxe. Exposición sobre gornicións e decoración: descrición, análise, clasificación e aplicacións Exposición sobre as Normas básicas na decoración e presentación de pratos na cociña 	<ul style="list-style-type: none"> Participación activa no debate Responder ás cuestións planteadas polo profesor 	<ul style="list-style-type: none"> Aflorar os coñecementos previos e establezan relacións de estos cos coñecementos obxecto da aprendizaxe. Ter un primeiro contacto cos acabamentos e presentacións Coñecer e comprender as normas a seguir na decoración e presentación de pratos en cociña 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos DVD Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Alimentos, batería e trebellos localizada no taller 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica PE.1 - proba escrita e practica PE.2 - proba escrita e practica PE.3 - proba escrita e practica TO.2 - proba escrita e practica 	5,0
As gornicións - Exposición da relación das gornicións e as decoracións coas elaboracións culinarias que se vinculan	<ul style="list-style-type: none"> Exposición da relación das gornicións e as decoración coas elaboracións culinarias ás que se vinculan O profesor realizará unha 	<ul style="list-style-type: none"> Participar nas cuestións propostas polo profesor. O alumno empregará toda a información facilitada polo profesor para levar a cabo 	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario. 	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos, batería e trebellos localizada no taller Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - proba escrita e practica LC.2 - proba escrita e practica 	15,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	demonstración sobre a elaboración de acabamentos e presentacións	os acabamentos e presentacións			<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - proba escrita e practica • PE.2 - proba escrita e practica • PE.3 - proba escrita e practica • TO.2 - proba escrita e practica 	
TOTAL						20,0

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	El servicio en cocina	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela.	NO

4.7.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Ter un primeiro con-tacto coa importancia do servizo de calidade de cara o cliente	1	O cliente e o departamento de cociña.	5,0
2.1 Coñecer el protocolo de actuación antequejas y sugerencias	2	El trato con el cliente	2,0
3.1 Coñecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiène alimentaria e da seguridade e protección ambiental	3	Fases del servicio	3,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA6.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo en cociña.	• PE.1 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre	S	20
CA6.2 Descríbense as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.	• PE.2 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre	N	15
CA6.3 Recoñécese a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.	• PE.3 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre	S	20
CA6.4 Identifícanse as necesidades de coordinación durante o servizo.	• PE.4 - Cuestionario de preguntas de resposta corta sobre	N	10
CA6.7 Realízanse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.	• TO.1 - Limpieza y orden	S	20
CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.	• PE.5 - cCuestionario de preguntas de resposta corta sobre sobre protocolos de actuación ante queixas, suxestions e reclamacions	S	15
TOTAL			100

4.7.e) Contidos

Contidos
Servizo en cociña: descrición, tipos e posibles variables organizativas.
Tarefas previas aos servizos en cociña: mise en place .
Documentación relacionada cos servizos.
Coordinación durante o servizo en cociña: relacións departamentais e interdepartamentais.
Tarefas de finalización do servizo.
Protocolos de queixas, suxestións e reclamacións.

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**
4.7.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	
O cliente e o departamento de cociña. - Exposición relativa o xeito de desenrolar o servizo encociña con criterios de implicacións na satisfacción da clientela	<ul style="list-style-type: none"> Exposición relativa o xeito de desenrolar o servizo en cociña con criterios de valoración das súas implicacións na satisfacción da clientela 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Ter un primeiro contacto coa importancia do servizo de calidade de cara o cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Esquema gráfico Presentación Imaxes e vídeos Mapas conceptuais 		5,0
El trato con el cliente - Protocolo de quejas y sugerencias	<ul style="list-style-type: none"> Exposición relativa a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade e de protección ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Cofecer as diferentes normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiéne alimentaria e da seguridade e protección ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiéne alimentaria e da seguridade e protección ambiental 		2,0
Fases del servicio - Exposición de las fases del servicio	<ul style="list-style-type: none"> Exposición relativa a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade e de protección ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> Responder ás cuestións planteadas polo profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> normativas a ter en conta dende o punto de vista hixiéne alimentaria e da seguridade e protección ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> Comprobar si a aplicación dos coñecementos é a axeitada e rectificar en cada caso necesario 		3,0
TOTAL						10,0

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

e 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 5%

UD3 9%

UD4 15%



- » Nota 2ª Evaluación (30%)
 - UD5 15%
 - UD6 10%
 - UD7 5%

- » 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.

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

Otro de los valores que forman parte de los objetivos generales del ciclo es la educación para la prevención de riesgos laborales: a través de los ejercicios y actividades relacionados con el manejo del cuchillo

cebollero y su afilado, se analizarán los riesgos que conlleva su manipulación y se darán las pautas para un uso seguro, responsable y cívico.

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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

El equipo docente programará una serie de actividades complementarias y extraescolares tal y como se establece en el apartado f) del art.91 sobre las funciones del profesorado de la LOE-LOMLOE., siempre que estén dentro de los acuerdos establecidos no R.R.I. y puedan llevarse a cabo durante el desarrollo de la programación, así como aquellas actividades que surjan a lo largo del curso que se ajusten al presupuesto del Ciclo y que sean autorizadas por el Consejo Social.

10. Otros apartados

10.1) Sobre a secuenciación das UD

As unidades didácticas 1 a 4 vanse a desenvolver de forma continua e correlativa.

Sen embargo as unidades 5,6,7 e 8 vanse a desenvolver de forma simultánea, en primeiro lugar para acercar os tipos de servizo a realidade que se van atopar os alumnos no entorno productivo e en segundo lugar para que nas ofertas gastronómicas exista unha variedade considerable de pratos amparados nas distintas unidades didácticas.

10.2) COVID

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.