

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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2023/2024	2	53	63

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GABRIEL VILAR LONGARELA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas ocasións como propietario ou propietaria e responsábel de cociña simultaneamente. Cando non actúan por conta propia, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección do establecemento, sexa este un hotel ou sexa outro tipo de aloxamento ou establecemento de restauración. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes: Director/a de alimentos e bebidas, Director/a de cociña, Xefe/a de produción en cociña, Xefe/a de cociña, Segundo/a xefe/a de cociña, Xefe/a de operacións de catering, Xefe/a de partida, Cociñeiro/a, Encargado de economato e adega.

A provincia de Lugo conta cuns seiscentos establecementos de restauración dos que cento cincuenta están na capital, e uns vinte hoteis, deles só catro na cidade, ademais de numerosos establecementos de turismo rural. A maioría son empresas familiares, con instalacións de reducidas dimensións, polo tanto as ensinanzas irán encamiñadas cara as PEMES.

Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén o poden facer en establecementos públicos, fundamentalmente nos sectores educativo, sanitario e de servizos sociais. Unha parte considerábel do alumnado escolle este ciclo precisamente por esta posibilidade laboral.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0496_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	Compras e aprovisionamento	Identificar e analizar as características das materias primas.	11	17					X
2	Materias primas e selos de calidade alimentarios	Etiquetaxe. Coñecer e identificar os selos europeos e españois de calidade alimentaria.	10	15	X				
3	Control na recepción de materias primas e elección de provedores	Importancia do control na recepción de alimentos e na elección de provedores	10	17			X		
4	Cata de alimentos	A cata de alimentos como peza clave para a selección de MP e o seu uso en hostalería.	6	17		X			
5	Almacenamento, conservación e APPCC	Espazos e modos de almacenamento e conservación.	14	17				X	
6	Control de consumos e existencias	Rexistro de movementos de entrada e saída de materias primas. Sistemas de rotación.	12	17					X
Total:			63						

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Compras e aprovisionamento	11

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

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

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir as materias primas e as subministracións en restauración	1	As materias primas	2,0
1.2 Clasificar as materias primas en restauración			
2.1 Comprender a organización das materias primas sendo o referente o código alimentario	2	Lexislación alimentaria básica	4,0
2.2 Coñecer a lexislación alimentaria básica, as súas fontes e a súa finalidade			
3.1 Relacionar as calidades organolépticas das materias primas coas súas principais aplicacións gastronómicas	3	Calidades organolépticas e aplicacións gastronómicas dos alimentos	2,0
4.1 Recoñecer a información que aporta a etiquetaxe de materias primas	4	Categorías comerciais. A etiquetaxe.	3,0
4.2 Establecer protocolos de subministración de materias primas			
TOTAL			11

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 (%)
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.	• PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas	S	20
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.	• PE.2 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas	S	30
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.	• PE.3 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas	S	20
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.	• PE.4 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas	S	20
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.	• TO.1 - Realización dos documentos de pedidos	N	10
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.</p> <p>Referentes do código alimentario.</p> <p>Material funxible e inventariable para cátering.</p> <p style="color: green;">Presentacións comerciais para hostelería (C.A 1.5)</p> <p>Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.</p>

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
As materias primas - Coñeceremos as materias primas e a súa clasificación, así como a súa presentación no mercado	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de Power-point coa descrición e clasificación das materias primas empregadas en restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> Recollida de información sobre a presentación. Resumo de cada MMPP. Facendo resumo de clasificación, características, emprego culinario... 	<ul style="list-style-type: none"> Síntese de cada MMPP 	<ul style="list-style-type: none"> Ordenador con cañón e pantalla de presentacións. Documentos impresos en PDF que se lle facilita aos alumnos mediante google docs. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	2,0
Lexislación alimentaria básica - Achegarémonos ás fontes de lexislación alimentaria para entender como se regula a comercialización de materias primas e a súa finalidade	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da finalidade dunha normativa alimentaria básica. Presentación de Codex Alimentarius, Paquete de hixiene da UE, CAE, AECOSAN e PNCCA-G. 	<ul style="list-style-type: none"> Análise da información: consulta dos códigos nos seus portais dixitais. Realización dun traballo individual a raíz dunha alerta alimentaria sobre algún fraude alimentario. Exposición do mesmo na aula. Buscar e analizar a norma e calidade dun produto alimentario con aplicación en restauración. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo de aula en formato dixital. Ficha da norma de calidade dun produto alimentario en formato dixital. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos con enlaces a páxinas web relacionadas coa lexislación alimentaria. Aula de informática con canón e PC individual para todo o alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	4,0
Calidades organolépticas e aplicacións gastronómicas dos alimentos - Estudaremos a aplicación gastronómica dos alimentos en función das súas características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das materias primas facendo fincapé na súa relación coas aplicacións culinarias. 	<ul style="list-style-type: none"> Pesquisa de exemplos de elaboracións culinarias que requiren MMPP cunhas especificidades determinadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Resumo de aplicacións culinarias en relación con materias primas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos. Aula de informática con canón e PC individual para todo o alumnado. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	2,0
Categorías comerciais. A etiquetaxe. - Atendendo ao concepto de categoría, analizaremos as presentacións comerciais das diferentes materias primas	<ul style="list-style-type: none"> Explica a finalidade da etiquetaxe de alimentos e produtos alimenticios. Introduce á lexislación vixente sobre a etiquetaxe: Regulamento (UE) nº 1169/2011. Explica a nova información que debe aportar a etiquetaxe: información nutricional e alérxenos. Aporta etiquetaxes reais de produtos alimenticios. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma apuntamentos, fai preguntas, plantexa dúbidas. Consulta a lexislación que regula a etiquetaxe de carnes, peixes e mariscos e hortalizas e froitas. En pequeno grupo analiza e compara a información fornecida. Realiza un cadro-resume das especificacións recollidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Traballo de aula en formato dixital ou impreso 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntamentos en formato dixital. Embalaxes e etiquetas de produtos alimenticios. Equipamento informático: Ordenadores do alumnado con sistemas operativos Linux e Windows. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.2 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.3 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.4 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas TO.1 - Realización dos documentos de pedidos 	3,0

TOTAL	11,0
--------------	-------------

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materias primas e selos de calidade alimentarios	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Recoñecer e caracterizar os selos de calidade	1	Os selos de calidade	5,0
1.2 Diferenciar os principais selos de calidade:DOP, IXP ETG			
1.3 Caracterizar os alimentos galegos con selo de calidade			
1.4 Caracterizar os alimentos da agricultura ecolóxica			
2.1 Recoñecer os distintos tipos de materias primas	2	As materias primas	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 Descríbóronse e clasificáronse as materias primas en restauración.			0
CA1.1.1 Descríbóronse as MP en restauración	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	20
CA1.1.2 Clasificáronse as MP en restauración	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	20
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.	<ul style="list-style-type: none"> PE.3 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	10
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.4 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	10
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Mediante fichas de cata 	N	5
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> PE.5 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	10
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> PE.6 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	S	10
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Para identificar e caracterizar os produtos españois con selo de calidade. 	S	5
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirír.	<ul style="list-style-type: none"> PE.7 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	N	5
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.	<ul style="list-style-type: none"> PE.8 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	N	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descripción, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Referentes do código alimentario. Categorias comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe. Material funxible e inventariable para catering. Presentacións comerciais para hostelería (C.A 1.5)

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 descripción)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Os selos de calidade - Describiremos os selos de calidade e identificaremos os produtos acollidos a eles	<ul style="list-style-type: none"> Explicación teórica dos diferentes selos de calidade. A normativa europea. Presentar os alimentos acollidos aos selos de calidade galegos. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas sobre apuntes previamente entregados Realizar traballo de investigación sobre alimentos acollidos aos selos de calidade españois. Presentar na aula o traballo realizado. 	<ul style="list-style-type: none"> Síntese do tema Presentacións en formato . odt ou .pptx 	<ul style="list-style-type: none"> Ordenador con cañón 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Para identificar e caracterizar os produtos españois con selo de calidade. PE.3 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.4 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.5 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.6 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.7 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas PE.8 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	5,0
As materias primas - Selección de materias primas		<ul style="list-style-type: none"> Describir as MP en restauración 	<ul style="list-style-type: none"> Distinción dos distintos grupos de alimentos en 	<ul style="list-style-type: none"> Materiais didácticos e prácticos aportados polo centro 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas 	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"> Clasificar as MP en restauración 	restauración		<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas TO.1 - Mediante fichas de cata 	
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Control na recepción de materias primas e elección de provedores	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar as formas de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais das materias primas	1	Organización da recepción das materias primas	2,0
1.2 Identificar as condicións de transporte de MMPP perecedeiras			
1.3 Describir a zona de recepción: instalacións e equipamentos			
2.1 Preparar da área de recepción	2	Fases e procedementos na recepción	3,0
2.2 Verificar condicións de transporte			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.3 Controlar cantidades recibidas			
2.4 Contarstar documentación emisión/recepción			
3.1 Cumprimentar documentos internos	3	Recoñecer e cumprimentar os documentos relacionados cos procesos de recepción	5,0
3.2 Cotexar e tramitar documentos externos			
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 (%)
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.	• PE.1 - Exame con preguntas a desenvolver	S	10
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.	• PE.2 - Exame con preguntas a desenvolver	S	10
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.	• LC.1 - Prácticas específicas de recepción de MMPP no economato	N	10
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.	• LC.2 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.	• LC.3 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.	• LC.4 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.	• LC.5 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.	• LC.6 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.	• LC.7 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.8 - Prácticas específicas de recepción de MMPP	S	10

TOTAL
100
4.3.e) Contidos

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

4.3.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	
Organización da recepción das materias primas - Comezaremos describindo as operacións necesarias para recibir materias primas e estudaremos os espazos destinados a tal fin	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do proceso de recepción de materias primas así como os equipos necesarios para o control do aprovisionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de notas e realización de exercicio práctico de localización de equipamento e instrumentos de control na recepción de MMPP. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes e plano coa situación dos instrumentos para o control de MMPP. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes .Economato do centro educativo con cámaras frigoríficas e almacen. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Prácticas específicas de recepción de MMPP no economato LC.4 - Prácticas específicas de recepción de MMPP LC.7 - Prácticas específicas de recepción de MMPP PE.1 - Exame con preguntas a desenvolver 	2,0

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Exame con preguntas a desenvolver 	
Fases e procedementos na recepción - Estudaremos os procedementos a seguir na recepción de MMPP	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do profesor do etiquetaxe de produtos. Explicación da documentación empregada para o control das MMPP así como a normativa de embalaxes, temperaturas ... 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de exercicio práctico de recepción de produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> Diagrama de fluxo onde figura o proceso de recepción e as debidas comprobacións. 	<ul style="list-style-type: none"> Economato do centro coa súa dotación. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Prácticas específicas de recepción de MMPP no economato LC.2 - Prácticas específicas de recepción de MMPP LC.3 - Prácticas específicas de recepción de MMPP LC.4 - Prácticas específicas de recepción de MMPP LC.8 - Prácticas específicas de recepción de MMPP PE.1 - Exame con preguntas a desenvolver 	3,0
Recoñecer e cumprimentar os documentos relacionados cos procesos de recepción - Traballaremos coa documentación inerente ao proceso de recepción das MMPP	<ul style="list-style-type: none"> Mostra e ensina a cumprimentar os documentos relacionados cos procesos de recepción de MMPP. 	<ul style="list-style-type: none"> Realiza un exercicio práctico cubrindo os documentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos cubertos. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes, documentos. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Prácticas específicas de recepción de MMPP LC.6 - Prácticas específicas de recepción de MMPP 	5,0
					TOTAL	10,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cata de alimentos	6

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

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

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Seleccionar e preparar alimentos para a súa cata.	1	Introdución á cata de alimentos	1,0
2.1 Seleccionar os atributos sensoriais medibeis, empregando escalas de cata	2	Metodoloxía e fases de cata	1,0
3.1 Catar alimentos coa finalidade de adquirilos para usar nas elaboracións culinarias	3	Cata de produtos e cada grupo de alimentos	4,0
TOTAL			6

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 (%)
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.	• LC.1 - Prácticas específicas de cata	S	15
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.	• TO.1 - Prácticas específicas de cata	S	20
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.	• TO.2 - Prácticas específicas de cata	S	25
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.	• LC.2 - Prácticas específicas de cata	S	10
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.	• PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas	S	15
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.	• TO.3 - Prácticas específicas de cata	N	15
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

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

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

4.4.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	
Introdución á cata de alimentos - Iniciación na cata de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Explicación da Cata: - Definición. - Utensilios y espacios apropiados para la cata. - Tipos de cata: Mostra de distintas fichas de cata. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma de apuntes e estudo dos diferentes conceptos e escalas das fichas. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes e fichas de cata 	<ul style="list-style-type: none"> Internet, fichas de cata de diferentes produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Prácticas específicas de cata 	1,0
Metodoloxía e fases de cata - Procedemento e metodoloxía na cata de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das fases da cata de alimentos: - Definición e orden: * Visual. * Olfativa. * Gustativa. * Tacto. Explicación dos conceptos: Medios utilizados en el analisis sensorial de alimentos en hostelería: - Cata de diversos alimentos. - Propiedades organolepticas dos produtos. Atributos sensoriales basicos. - A educación do paladar. - Coñecemento dos sabores basicos dalguns produtos: * Dulce. * Salado. * Acido. * Amargo. 	<ul style="list-style-type: none"> Toma apuntes. Cata de sustancias básicas con sabores antes mencionados. 	<ul style="list-style-type: none"> Análise de sabores básicos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de cata. Apuntes. 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Prácticas específicas de cata 	1,0
Cata de produtos e cada grupo de alimentos - Asistencia a catas de alimentos de distinta índole.	<ul style="list-style-type: none"> Entrega de ficha de cata e diferentes produtos a catar. 	<ul style="list-style-type: none"> Cata dos produtos e cobre as fichas correspondentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Fichas de cata cubertas e análise sensorial de distintos produtos. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula de cata equipada .Productos a catar. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Prácticas específicas de cata 	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	
					<ul style="list-style-type: none"> • PE.1 - Exame con preguntas tipo test e preguntas curtas • TO.2 - Prácticas específicas de cata • TO.3 - Prácticas específicas de cata 	
TOTAL						6,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Almacenamento, conservación e APPCC	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir e caracterizar os diferentes espazos para o almacenamento	1	Espazos de almacenamento	2,0
1.2 Almacenar xéneros atendendo á súas necesidades de ubicación e conservación			
1.3 Colocar as materias primas en función da prioridade de consumo			
2.1 Clasificar as mercadorías en función da súa conservación e consumo	2	Métodos de conservación de MMPP que precisan frío para a súa conservación	8,0
2.2 Conservar axeitadamente as MMPP nas cámaras			

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.3 Asegurar a rotación das MMPP atendendo aos criterios de rotación			
3.1 Realizar todas as operacións atendendo á normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	3	Normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental	4,0
3.2 Manter os espazos de almacenamento en condicións de orde e limpeza			
3.3 Evitar o consumo innecesario de recursos e controlar a recollida de residuos			
TOTAL			14

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.	• PE.1 - Exame con preguntas a desenvolver	S	20
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.	• LC.1 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	15
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.	• LC.2 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	15
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.	• LC.3 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	15
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.	• LC.4 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	15
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.	• LC.5 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	10
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.6 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación	S	10
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

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

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

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
Espazos de almacenamento - Comezamos describindo os lugares adicados a almacenamento de materias primas non perecediras e outros subministrados	<ul style="list-style-type: none"> • Descrición dos espazos e características do lugar onde se produce o proceso de recepción e almacenamento de MMPP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toma de apuntes e realización dun plano dun economato, bodega. • Estudo das características do economato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plano dun economato bodega. 	<ul style="list-style-type: none"> • Economato do centro coa súa dotación. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • LC.3 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • LC.6 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • PE.1 - Exame con preguntas a desenvolver 	2,0
Métodos de conservación de MMPP que precisan frío para a súa conservación - Describiremos e determinaremos métodos, temperaturas de conservación e envases para as MMPP perecediras. Vixiaremos a rotación de xéneros.	<ul style="list-style-type: none"> • Explicación das características de almacenaxe das diferentes mmpp. Así como os envases axeitados para a súa conservación e a orde de colocación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exercicio práctico de colocación/almacenamento tendo en conta o aprendido anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • MMPP almacenadas no economato e cámaras de refrigeración. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instalacións do departamento de hostalería (economato, bodega, cámaras) e MMPP que se reciben. 	<ul style="list-style-type: none"> • LC.1 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • LC.2 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • LC.3 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación • LC.6 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación 	8,0

**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	
Normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental - Estudaremos e aplicaremos a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e a de protección ambiental	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do funcionamento do economato facendo fincapé na orde, limpeza, recollida de residuos, seguridade laboral e protección ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización dunha práctica real de almacenaxe no economato tendo en conta as explicacións previas. 	<ul style="list-style-type: none"> Economato e cámaras frigoríficas coas MMPP colocadas, documentos de control verificados. 	<ul style="list-style-type: none"> Instalacións do departamento de hostalería (economato, bodega, cámaras) e MMPP que se reciben. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.4 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación LC.5 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación LC.6 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación 	4,0
TOTAL						14,0

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Control de consumos e existencias	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	SI

4.6.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Describir o concepto do control de existencias 1.2 Traballar co stock 1.3 Efectuar rotacións de xéneros	1	O control de existencias	2,0
2.1 Caracterizar os procedementos de solicitude de pedidos, o seu control, a documentación asociada 2.2 Establecer de xeito correcto as relacións interdepartamentais	2	Solicitude de pedidos	4,0

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

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
2.3 Controlar a documentación asociada a todo o proceso			
3.1 Describir a súa función e a súa importancia	3	Inventarios: concepto, procedemento e documentación asociada	6,0
3.2 Realizar inventarios			
3.3 Calcular e valorar o consumo de existencias			
TOTAL			12

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 (%)
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas curtas 	S	10
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Portfolio que recollerá toda a documentación xenerada 	S	20
CA5.3 Identifícaronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Prácticas específicas no economato 	N	5
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Portfolio dixital que recollerá o traballo realizado sobre o inventario do centro 	S	25
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación 	N	10
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.	<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicada aos cálculos realizados e á recopilación de documentación 	S	20
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.	<ul style="list-style-type: none"> OU.3 - Portfolio dixital que recollerá o traballo realizado no centro 	N	10
TOTAL			100

4.6.e) Contidos

Contidos
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitud de pedidos y retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

4.6.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	
O control de existencias - Comezaremos explicando a importancia do control de existencias en restauración antes de pasar á metodoloxía empregada no control de existencias.	<ul style="list-style-type: none"> Explicación teórica do procedemento de control de existencias así como os documentos empregados para tal fin. 	<ul style="list-style-type: none"> Análise pormenorizado dos documentos empregados no control de existencias. Eercicio de cumprimentación e documentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos cumprimentados segundo a explicación recibidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con pizarra dixital ou normal. Apuntes. Fichas documento para control de existencias. 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Exame con preguntas curtas TO.2 - Prácticas específicas de almacenamento e conservación 	2,0
Solicitud de pedidos - Realizaremos pedidos de MMPP empregando os documentos pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> Explicación das características do procedemento de solicitude de pedidos, control e documentación empregada nas relacións interdepartamentais. 	<ul style="list-style-type: none"> Comprensión do proceso de solicitude, control, documentación empregada para a realización de pedidos. Realización de casos prácticos empregando as explicacións do profesorado. Identificando os xéneros recibidos e controlando si se entregan ao departamento sinalado. 	<ul style="list-style-type: none"> Documentos cumprimentados, xéneros entregados nos departamentos oportunos. 	<ul style="list-style-type: none"> Instalacións do departamento de hostalería (economato, bodega, cámaras) e MMPP que se reciben. Documentos, fichas de pedido e vales interdepartamentais. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.1 - Portfolio que recollerá toda a documentación xenerada TO.1 - Prácticas específicas no economato 	4,0
Inventarios: concepto, procedemento e documentación asociada - Estudaremos diversos tipos de inventarios e o seu proceso de funcionamento. Traballaremos co inventario do economato, empregando aplicacións informáticas. Remataremos calculando os consumos de existencias	<ul style="list-style-type: none"> Explicación do proceso de realización de inventarios así como de exemplos teórico-prácticos de rotación de xéneros. 	<ul style="list-style-type: none"> Realización de varios tipos de inventario e supostos prácticos de rotación de xéneros. Realización de cálculos de consumo de existencias. 	<ul style="list-style-type: none"> Inventarios e exercicios de rotación de xéneros. Ejercicios prácticos de consumos de existencias. 	<ul style="list-style-type: none"> Apuntes, Inventarios de MMPP, calculadoras, ordenadores con aplicación informática. 	<ul style="list-style-type: none"> OU.2 - Portfolio dixital que recollerá o traballo realizado sobre o inventario do centro OU.3 - Portfolio dixital que recollerá o traballo realizado no centro 	6,0

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"> Explicación de como calcular o consumo de existencias con varios parametros de valoración. Mostra de aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias. 	<ul style="list-style-type: none"> Practica nun ordenador empregando aplicación informática oportuna. 	<ul style="list-style-type: none"> Exercicio sinxelo en aplicación informática. 		<ul style="list-style-type: none"> TO.3 - Aplicada aos cálculos realizados e á recopilación de documentación 	
TOTAL						12,0

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

Os mínimos para este módulo quedan reflexados no 4.c. desta programación.

Ao longo de todo o curso levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

A cualificación trimestral de cada avaliación obterase da suma dos resultados obtidos nas probas teóricas, traballos de clase e na observación directa da actitude mostrada na aula por cada alumno ou alumna.

Os criterios de cualificación valorarán a consecución dos contidos do seguinte xeito:

a) Exames teóricos, con diferente tipoloxía de preguntas (test, curtas, desenvolver, etc): 70%.

b) Traballos individuais e/ou grupais: 30%.

Respetarase o prazo fixado para a entrega dos traballos e actividades da clase, o seu incumprimento invalidará a tarefa ou no caso da non asistencia do alumno a clase o día das actividades de final da unidade didáctica puntuarese con un "0".

Os traballos copiados serán calificados con "0".

-Copiar nunha proba teórica implicará o suspenso na mesma.

Se algunha proba non se pode levar a cabo, na data marcada, será realizada o día seguinte que houbese clase, sempre e cando a causa sexa xustificada.

Calquera proba ou traballo que non sexa lexible clasificarase con un "0"

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao ser a avaliación continúa, de cada avaliación realizarase a recuperación das partes non superadas antes da seguinte avaliación, para que esta poida ser positiva.

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 serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado.

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

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

1.Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/economato/obradoiro, que se presentarán no formato e período indicado. A calificación mínima será de 5.

2.Proba escrita que abranguerá todos os contidos do módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5, que terá lugar en xuño.

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

4. Os alumnos tamén deberán entregar os traballos/tafeas realizados ao longo do curso, ou semellantes, e deberán ser entregados a profesor na data indicada, sempre antes á data da proba escrita.
5. Para a realización das probas prácticas o alumnado deberá presentarse puntualmente, e provisto do material profesional requirido . Estas condicións, son todas de obrigado cumprimento para a realización das probas.
6. Calquera proba ou traballo que non sexa legible clasificarase cunha nota igual a 0.
7. -Copiar nunha proba teórica implicará o suspenso na mesma.

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.

Para o seguimento mensual utilizarase a plataforma ou sistema informático na web: www.edu.xunta.es/programacions.

Nas reunións de departamento tamén se preguntará polo seguimento das programacións e quedarán reflexadas as incidencias nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos un modelo determinado.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial constará dun cuestionario tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico sobre Hixiene persoal, alimentaria, conservación e manipulación de alimentos.

O obxectivo do cuestionario /avaliación inicial ,será concretar en que nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ó módulo.

A avaliación inicial permitira coñecer todo o relacionado coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai

impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do primeiro ano do ciclo, empezárase cun nivel básico, e poñendo en práctica os coñecementos teóricos adquiridos.

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 propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

- 1.Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- 2.Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- 3.Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- 4.Educación para a convivencia: Procurárase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- 5.Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encadranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

1. Semanas ou xornadas gastronómicas.
2. Presentación de produtos.
3. Presentación de equipos.
4. Conferencias e charlas especializadas.
5. Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do IES con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

1. Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento.

10. Outros apartados

10.1) Confinamiento

En caso dun confinamento xeral de todo o grupo as clases desenvolveranse telemáticamente, mediante plataformas corporativas; a entrega de tarefas e apuntamentos será a través da aula virtual do curso.

En caso dun confinamento individual dun alumno/a intentarase que siga ás clases telemáticamente nas horas lectivas se o equipamento do centro o permite, de non ser posible enviaraselle traballo e explicación a través da aula virtual. Tamén se empregará o correo para a comunicación cos alumnos así como o envío de tarefas.

En caso de non poder realizar alguna proba presencialmente por estar confinado, asignaráselle unhas tarefas das que terá que remitir a foto ou dependendo un vídeo.

En canto a parte teórica asignaráselle unha proba na aula virtual que podera estar composta de preguntas tipo test, preguntas cortas, quizziz etc..



10.2) Confinamento total.

Cabe mencionar que o centro non conta cos medios precisos para a o cumprimento dos requisitos que figuran na programación en caso de confinamento ,parcial ou total, polo que o seguimento das clases on- line e practicamente imposible de cumprir, xa que precisamos de dotación de medios.

10.3) Adaptación do centro

Cabe mencionar que o centro non conta cos medios precisos para a formación en casos de confinamento parcial ou confinamento total, polo que o seguimento das clases on- line e practicamente imposible de cumprir, xa que precisamos de dotación de medios.

Dada situación que estamos a pasar as actividades como catas e posibles visitas a instalacións ou outros este curso, en principio non se poderan levar a cabo. Ainda que estaremos pendentes das situacións sanitarias e das instrucións destas.