ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2024/2025	10	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2024/2025	10	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2024/2025	10	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JOSÉ MIGUEL GARCÍA SILVARREDONDA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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

Esta programación realízase para o módulo Produtos Culinarios, pertencente ao Ciclo Formativo de grao medio de Cociña e Gastronomía, tomando como referencia o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Cociña e Gastronomía necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos na adecuación do sistema ensino-aprendizaxe ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro, ademais do perfil profesional do título, e da competencia xeral e as competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía 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.

- A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, 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 deste título son as que se relacionan deseguido:
a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarlles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.

p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

Asociado á unidade de competencia: UC0262_2: Preparar e presentar todo tipo de elaboracións culinarias complexas e de creación propia para o servizo.

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.

Con respecto ao ambito productivo, nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de convertirse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración.
Tamén é destacable que os distintos roteiros do Camiño de Santiago acadaron unha trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade.
Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas nosas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de cociña de vangarda e de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

En ocasións o centro pretende simular un servizo de cociña e comedor flexible, así como servizos de cátering, entre outros. Por isto, a concreción da programación levará un sistema de aprendizaxe, principalmente, práctico e con unidades ordenadas e secuenciadas pero, de xeito que poidan ser abordadas simultaneamente durante a realización dos servizos e que posibiliten un mellor aprendizaxe do alumnado e corrección de erros autónomo. Por outra banda, isto permite ao docente utilizar diversos métodos de avaliación, usando como un instrumento máis de avaliación o propio servicio.

Además, en algunhas unidades didácticas deste módulo faise necesaria a subdivisión de Criterios de Avaliaicón debido a cantidade de contidos abordados en cada RA e a necesidade dunha mellor aprendizaxe para o alumnado e das necesidades propias dos talleres e sistema de funcionamento do centro educativo.

ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS

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				Resultados de aprend
					MP0048_12				MP0048_22
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 1
1	Procesos produtivos e de servizo/distribución en cociña.	Identificación, secuenciación e organización dos procesos produtivos e de servizo en cociña. Análise da información oral e escrita. Fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración. Documentación asociada ao proceso produtivo.	20	10	X				
2	Produtos culinarios tradicionais e avanzados.	Elaboración de produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	100	25		X			
3	Necesidades alimentarias especificas.	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analise das características propias de cada situación. Alerxias e intolerancias alimentarias. Dietas e alternativas.	20	10				X	
4	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas.	Elaboración de produtos culinarios de cociña territorial española e internacional.	100	25			X		
5	Gastronomía galega e de novas tendencias.	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras, e formulación de variacións e alternativas viables. Elaboración de produtos culinarios de vangarda. Historia da gastronomía. Cociña creativa ou de autor. Decoración e exposición de pratos.	110	30					X
		Total: 350							

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Procesos produtivos e de servizo/distribución en cociña.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Caracterizar os ámbitos da produción e do servizo en cociña. 1.2 Determinar os sistemas e as fases da produción e do servizo en cociña, 1.3 Coñecer a organización do proceso productivo 1.4 Coñecer a documentación asociada ao proceso produtivo 1.5 Recoñecer os factores de risco e os parámetros de calidade asociados á produción culinaria para aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo.	1	Procesos produtivos e de distribución/servizo en cociña	15,0
2.1 valorar os coñecementos adquiridos na UD.	2	avaliacion	5,0
		TOTAL	**20**

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 (%)
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.	• PE.1 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.	• PE.2 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.	• PE.3 - proba sobre os procesos asociados	S	10
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.	• PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña	S	10
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.			0
CA1.5.1 Valouse a necesidade de coordinación co resto do equipo de cociña	• PE.5 - proba sobre os procesos asociados	N	10
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.	• PE.6 - proba sobre os procesos asociados	N	10

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.			0
CA1.7.1 Describíronse os procedementos intermedios de conservación tendo e conta as necesidades das elaboracións e o tipo de produción e servizo das mesmas.	• PE.7 - proba sobre os procesos asociados	S	10
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.			0
CA1.8.1 Valorouse a necesidade dunha utilización racional dos recursos e das materias primas.	• PE.8 - proba sobre os procesos asociados	N	10
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.			0
CA1.9.1 Valoráronse a rendibilidade económica e os niveis de calidade gastronómica.	• PE.9 - proba sobre os procesos asociados	N	10
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• PE.10 - proba sobre os procesos asociados	N	10
		TOTAL	**100**

4.1.e) Contidos

Contidos
Ámbitos da produción culinaria: descrición e análise.
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.

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	
Procesos produtivos e de distribución/servizo en cociña - A produción culinaria: tipos, sistemas, organización e documentación asociada.	• Presentación da UD1. Exposición dos contidos da UD1. Evolucion historica dos productos culinarios e as actuais formulas de produccion • establecer procedementos para a elaboracion de diferentes productos culinarios segun a tematica da UD.	• Facer as actividades propostas.elaboracion e exposicion sobre a gastronomia dunha comunidade e de un pais , pratos mais representativos • desenvolver un simulacro de servicio	• Apuntamentos, diagramas de fluxo, documentación asociada aos procesos.	• Canón de video. Presentacións. Manuais.	• PE.1 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.2 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.3 - proba sobre os procesos asociados • PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.5 - proba sobre os procesos asociados • PE.6 - proba sobre os procesos asociados • PE.7 - proba sobre os procesos asociados • PE.8 - proba sobre os procesos asociados • PE.9 - proba sobre os procesos asociados • PE.10 - proba sobre os procesos asociados	15,0
avaliacion					• PE.1 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.2 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.3 - proba sobre os procesos asociados • PE.4 - Pregunta sobre os procesos produtivos e de distribución en cociña • PE.5 - proba sobre os procesos asociados	5,0

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	
					• PE.6 - proba sobre os procesos asociados • PE.7 - proba sobre os procesos asociados • PE.8 - proba sobre os procesos asociados • PE.9 - proba sobre os procesos asociados • PE.10 - proba sobre os procesos asociados	
					TOTAL	20,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Produtos culinarios tradicionais e avanzados.	100

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Elaborar produtos culinarios con técnicas tradicionais 1.2 Identificar e aplicar as técnicas culinarias tradicionais. 1.3 Relacionar cada técnica coas características do produto final.	1	Elaboración de produtos culinarios tradicionais	75,0

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.4 Desenvolver o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos			
2.1 Elaborar produtos culinarios con técnicas avanzadas 2.2 Identificar e aplicar as técnicas culinarias avanzadas. 2.3 Relacionar cada técnica coas características do produto final. 2.4 Valorar a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados. 2.5 Desenvolver o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.	2	Elaboración de produtos culinarios avanzados	20,0
3.1 valorar os coñecementos adquiridos na UD.	3	avaliacion	5,0
		TOTAL	**100**

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.1 Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.			0
CA2.1.1 Identificáronse e aplicáronse as técnicas culinarias tradicionais.	• PE.1 - Proba de produción sobre un produto culinario	S	15
CA2.1.2 Identificáronse e aplicáronse as técnicas culinarias avanzadas.	• PE.2 - Proba de produción sobre un produto culinario	N	15
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.	• TO.1 - Proba de produción sobre un produto culinario	N	10
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.	• TO.2 - Rúbrica sobre a actividade Cociña tradicional/Cociña moderna	S	5
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.	• TO.3 - Proba de desenvolvemento produción sobre un produto culinario tradicional/avanzado	S	10
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.			0

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA2.5.1 Fíxose unha correcta mise-en-place de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc	• TO.4 - Proba de produción sobre un produto culinario	N	10
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.	• TO.5 - Proba de produción sobre un produto culinario	N	5
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.			0
CA2.7.1 Realizáronse as elaboracións estipuladas e desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.	• TO.6 - Proba desenvolvemento	S	20
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.	• TO.7 - Proba de produción sobre un produto culinario	N	5
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Proba de produción sobre un produto culinario	S	5
		TOTAL	**100**

4.2.e) Contidos

Contidos
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

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	
Elaboración de produtos culinarios tradicionais - Aplicación das técnicas culinarias tradicionais para a elaboración de produtos culinarios tradicionais	• Repaso pola evolución histórica dos produtos culinarios e as actuais fórmulas de produción. Repaso polas caracteristicas mais importantes das diferentes cociñas.	• Busqueda e clasificacion dos pratos mais representativos da cociña rexional, española e internacional. • Elaboración e exposición dun traballo monográfico sobre a gastronomia dunha Comunidade Autónoma e dun país.	• Apuntamentos, presentacións, traballos monográficos, exposicións e xornadas gastronómicas.	• Canón de video. Presentacións. Manuais.	• PE.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • PE.2 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.2 - Rúbrica sobre a actividade Cociña tradicional/Cociña moderna • TO.3 - Proba de desenvolvemento produción sobre un produto culinario tradicional/avanzado • TO.4 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.7 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.8 - Proba de produción sobre un produto culinario	75,0
Elaboración de produtos culinarios avanzados - Aplicación das técnicas culinarias avanzadas para a elaboración de produtos culinarios avanzados.	• Explicación dos contidos teóricos da UD.	• Elaboración dun traballo escrito: Cociña tradicional VS Cociña moderna.	• Apuntamentos, presentacións, traballos monográficos, exposicións e xornadas gastronómicas.	• Canón de video. Presentacións. Manuais.	• PE.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • PE.2 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.2 - Rúbrica sobre a actividade Cociña tradicional/Cociña moderna • TO.3 - Proba de desenvolvemento produción sobre un produto culinario tradicional/avanzado	20,0

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	
					• TO.4 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.6 - Proba desenvolvemento • TO.7 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.8 - Proba de produción sobre un produto culinario	
avaliacion					• PE.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • PE.2 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.1 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.2 - Rúbrica sobre a actividade Cociña tradicional/Cociña moderna • TO.3 - Proba de desenvolvemento produción sobre un produto culinario tradicional/avanzado • TO.4 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.5 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.6 - Proba desenvolvemento • TO.7 - Proba de produción sobre un produto culinario • TO.8 - Proba de produción sobre un produto culinario	5,0
					TOTAL	**100,0**

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Necesidades alimentarias especificas.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Intolerancia alimentaria VS Alerxia alimentaria 1.2 Elaborar menus adaptados a persoas con necesidades especificas	1	A1 Necesidades alimentarias específicas	15,0
2.1 valorar os coñecementos adquiridos na UD.	2	avaliacion	5,0
		TOTAL	**20**

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 (%)
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.	• PE.1 - Proba escrita	S	10
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.	• OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico/ proba de desenvolvemento	N	15
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.	• PE.2 - Proba escrita. Pregunta sobre as alerxias e intolerancias alimentarias	N	5
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.	• PE.3 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	N	5
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.	• TO.1 - Porbas de desenvolvemento. execución do menú	S	30

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.	• PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos	N	10
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• LC.1 - Porba de desenvolvemento.Execución do menú	S	25
		TOTAL	100

4.3.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.
Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.
Dietas tipo: descrición e caracterización.
Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.
Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

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	
A1 Necesidades alimentarias específicas - Coñecer as necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias especificas. Executar menús adaptados. Coñecer e aplicar produtos substitutivos.	• Explicacion dos contidos UD.	• Deseñar e elaborar produtos culinarios para persoas con necesidades específicas alimentarias	• Menús dietéticos. Produtos sustitutivos.	• Cañón de video. Internet. Manuais.	• LC.1 - Porba de desenvolvemento. Execución do menú • OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico/ proba de desenvolvemento • PE.1 - Proba escrita • PE.2 - Proba escrita. Pregunta sobre as alerxias e intolerancias alimentarias	15,0

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	
					• PE.3 - Rúbrica sobre o traballo monográfico • PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos • TO.1 - Porbas de desenvolvemento. execución do menú	
avaliacion					• LC.1 - Porba de desenvolvemento. Execución do menú • OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico/ proba de desenvolvemento • PE.1 - Proba escrita • PE.2 - Proba escrita. Pregunta sobre as alerxias e intolerancias alimentarias • PE.3 - Rúbrica sobre o traballo monográfico • PE.4 - Proba escrita. Pregunta sobre o manipulador de alimentos • TO.1 - Porbas de desenvolvemento. execución do menú	5,0
					TOTAL	**20,0**

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas.	100

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	SI

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Propor produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas. 1.2 Deseñar eboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable. 1.3 Aplicar as técnicas de elaboración en función da materia prima e os resultados finais propostos. 1.4 Executar as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.	1	Produtos culinarios a partir dun conxunto de materia prima	95,0
2.1 valorar os coñecementos adquiridos na UD.	2	avaliacion	5,0
		TOTAL	**100**

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 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.			0
CA3.1.1 Describíronse e caracterizáronse as transformacións dos alimentos e calidades organolépticas	• PE.1 - Proba de coñecementos sobre contidos asociados a unidade	S	25
CA3.1.2 Própuxéronse algúns tipos de produtos culinarios según a materia prima proporcionada.	• PE.2 - Proba de coñecementos sobre contidos asociados a unidade	N	5
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.			0
CA3.2.1 Aproveitáronse os recursos.	• TO.1 - Execución do menú	N	5
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.	• OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	N	5
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.			0
CA3.4.1 Aplicáronse as técnicas de elaboración en función da materia prima e os resultados finais propostos.	• TO.2 - Execución do menú	N	5

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.	• TO.3 - Execución do menú	S	5
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.			0
CA3.6.1 Fíxose unha correcta mise-en-place de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc	• TO.4 - Execución do menú	N	5
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.			0
CA3.7.1 Na produción de pratos de cociña rexional e internacional, obtivéronse os produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.	• TO.5 - Execución do menú	S	15
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticos finais do produto (forma, cor, etc.).			0
CA3.8.1 Na produción de pratos de cociña rexional e internacional, decoráronse e presentáronse os produtos finais.	• TO.6 - Execución do menú	N	5
CA3.9 Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.	• OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	S	10
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.	• OU.3 - Fichas receita entregadas	N	5
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.	• TO.7 - Execución do menú	N	5
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Execución do menú	S	5
		TOTAL	**100**

4.4.e) Contidos

Contidos
Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.

Contidos
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.

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	
Produtos culinarios a partir dun conxunto de materia prima - Elaboración de produtos culinarios determinados.	• Explicación da UD.	• Deseño e realización posterior de produtos culinarios	• Deseño e execución dun menú	• Cañón de video. Diapositivas. Internet. Manuais	• OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico • OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico • OU.3 - Fichas receita entregadas • TO.1 - Execución do menú • TO.2 - Execución do menú • TO.3 - Execución do menú • TO.4 - Execución do menú • TO.5 - Execución do menú • TO.6 - Execución do menú • TO.7 - Execución do menú • TO.8 - Execución do menú	95,0
avaliacion					• OU.1 - Rúbrica sobre o traballo monográfico	5,0

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	
					• OU.2 - Rúbrica sobre o traballo monográfico • OU.3 - Fichas receita entregadas • PE.1 - Proba de coñecementos sobre contidos asociados a unidade • PE.2 - Proba de coñecementos sobre contidos asociados a unidade • TO.1 - Execución do menú • TO.2 - Execución do menú • TO.3 - Execución do menú • TO.4 - Execución do menú • TO.5 - Execución do menú • TO.6 - Execución do menú • TO.7 - Execución do menú • TO.8 - Execución do menú	
					TOTAL	100,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Gastronomía galega e de novas tendencias.	110

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	SI

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 Analizar novas tendencias gastronomicas 1.2 Identificar maquinaria de nova tecnoloxia 1.3 Aplicar tecnicas usando maquinaria de nova tecnoloxia 1.4 Aplicar novas tecnoloxias a pratos clasicos	1	Gastronomía galega e novas tendencias.	105,0
2.1 valorar os coñecementos adquiridos na UD.	2	avaliacion	5,0
		TOTAL	**110**

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 (%)
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.			0
CA1.1.1 Describíronseas novas tendencias gastronomicas relacionadas coa nosa comunidade	• PE.1 - proba sobre contidos asociados a UD.	S	20
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.	• PE.2 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre a maquinaria de nova tecnoloxía	N	10
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.	• OU.1 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre as técnicas culinarias avanzadas	N	20
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.			0
CA1.4.1 Executáronse e aplicáronse as novas tendencias e tecnoloxías en relación a pratos da cociña da nosa comunidade.	• TO.1 - Proba de desenvolvemento	S	30

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.	• LC.1 - Proba de desenvolvemento	N	20
		TOTAL	**100**

4.5.e) Contidos

Contidos
Rasgos más destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes más destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboración culinarias que vienen resultando más viables.
Cocina gallega de mercado: productos, platos y tratamientos culinarios y de presentación más relevantes.
Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboraciones más significativas y valores gastronómicos.
Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.
Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con más potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.
Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboraciones culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.
Elaboración de productos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.

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	
Gastronomía galega e novas tendencias. - Evolucion historica da cociña galega. Tradición e modernidade.	• Explicación dos contidos UD.	• Busqueda e clasificacion das elaboracións e cociñas mais significativos da gastronomía galega e a sua evolucion	• Menús. Servizos.	• Recetarios. Bibliografia. internet. Manuais. Canón. Videos.	• LC.1 - Proba de desenvolvemento • OU.1 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre as técnicas culinarias avanzadas	105,0

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	
					• PE.2 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre a maquinaria de nova tecnoloxía • TO.1 - Proba de desenvolvemento	
avaliacion					• LC.1 - Proba de desenvolvemento • OU.1 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre as técnicas culinarias avanzadas • PE.1 - proba sobre contidos asociados a UD. • PE.2 - Proba de coñecementos. Pregunta sobre a maquinaria de nova tecnoloxía • TO.1 - Proba de desenvolvemento	5,0
					TOTAL	**110,0**

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

5.a) Mínimos exixibles para alcanzar a avaliación positiva están especificados no apartado 4.c de cada unha das unidades desta programación. Estes son:

UD1:

CA1.1.Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña. (Recoñecer sistemas de restauración:directa, diferido, linea fría, linea quente...).

CA1.2.Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización. (Diagramas de fluxo dos procesos productivos. Fichas técnicas, ordes de servizo, pedidos...).

CA1.3.Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. (Recoñecer/identificar o material e género necesario para realizar unha/s elaboración/s).

CA1.4 - Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas. (Identificar as técnicas de cocción asociadas a unha/s elaboración/s).

CA1.7.1, Describíronse os procedementos intermedios de conservación tendo e conta as necesidades das elaboracións e o tipo de produción e servizo das mesmas. (Coñecer o proceso de conservación asociado a

unha/varias elaboracións).

UD2
Na proba escrita:
CA2.1.1 - Identificáronse as técnicas culinarias: cociña territorial española, internacional. Cociña de tempada e creativa.(Diferentes tipos de elaboracións das cociñas territoriais, internacionais, que é a cociña creativa e de tempada).
Os relacionados coa proba de desenvolvemento os CA2.3 - Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.(Enquisa sobre influencia das técnicas culinarias avanzadas na gastronomía do país).
CA2.4, Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios. (Correcta organización na poducción das elaboracións según o preestablecido).
CA2.7.1 - Realízáronse as elaboracións pertinentes e desenvolveuse o servizo de cociña seguindo o establecido. (Levar a cabo elaboracións segundo o preestablecido e realizar o servizo "X" seguindo as pautas estipuladas) e CA2.9 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, manipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, non berrar, boa utilización coa maquinaria, sen aneis nin pulseras nin reloxos...).

UD3
Na proba escrita o: CA4.1 - Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas. (Coñecer/ caracterizar as diferentes alerxias, intolerancias e dietoterapias máis habituais na poboación: sen glute, sen lactosa, alérxenos do RD vixente, diabetes, hiposódica, etc.)
Na proba de desenvolvemento e outras probas/traballos: CA4.5 - Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos. (Levar a cabo elaboracións de diferentes tipos de dietas estudadas na unidade tendo en conta a contaminación cruzada e a seguridade alimentaria). e CA4.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, semanipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, non berrar, boa utilización coa maquinaria, sen aneis nin pulseras nin reloxos...).

UD4
Proba escrita CA3.1.1 - Describíronse e caracterízáronse as transformación dos alimentos, calidades organolépticas. (Transformacións fisicoquímicas dos alimentos, os sentidos para compoñer pratos, foodparing: diseñar pratos con X ingredintes).
Na proba de desenvolvemento e traballos monográficos os CA3.5 - Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos (Realizouse a proba establecida no tempo estipulado).
CA3.7.1 - Na produción de pratos, obtivéronse os produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.(Realizar pratos con diferentes tipos de ingredientes que se establezan). CA3.9 - Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo. (Entrega dun recetario en tempo e forma que se estableza das elaboracións realizadas dende inicio de curso ata o momento de efectuar entrega do traballo, preferiblemente na AV). e CA3.12 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. (Uniformidade establecida, aseo persoal adecuado, semanipulación de alimentos adecuada, reciclaxe, APPCC, seguridade no traballo: non correr, non berrar, boa utilización coa maquinaria e uso de material propio,

sen aneis nin pulseras nin reloxos...).

UD5: na proba escrita o CA1.1.1 - Describíronse as novas tendencias gastronómicas relacionadas coa nosa comunidade. (Recoñecer as novas tendencias no mundo gastronómico, así como novas técnicas aplicadas na cociña actualmente, cociñeiros de renome....) e na proba de desenvolvemento o CA1.4.1 - Executáronse e aplicáronse as novas tendencias e tecnoloxías en relación a pratos da cociña da nosa comunidade. (Realización de elaboracións aplicando novos avances tecnolóxicos según o establecido).

5.b) CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN DO MÓDULO:
Neste módulo as avaliacións trimestrais non serán de tipo continuo, cada avaliación terá unidades e temáticas diferentes, e serán avaliadas de forma independente.
Será preciso superar positivamente os mínimos esixibles establecidos para aprobar o módulo.

PORCENTAXES PARA A CUALIFICACIÓN DESTE MÓDULO:
UD1. As probas e /ou traballos escritos terán un peso do 100%.

Resto de UD:
PROBA ESCRITA (30%).
Realizarase unha proba teórica por unidade didáctica, ou ao menos 1 por avaliación. Será preciso superar os minimos esixibles establecidos nesta programación para aprobar a parte teórica deste módulo.

Procedementos da proba escrita:
Os exámenes teóricos serán de tipo test, preguntas curtas e/ou de cumprimentación dos procesos necesarios en relación a unha ficha técnica, según proceda e atendendo aos correspondentes contidos do módulo.
No caso de ter varias probas será a media das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, según o peso de cada UD dentro do total do módulo.

PROBA DE DESENVOLVEMENTO, SUPOSTOS TEÓRICO-PRÁCTICOS E/OU TRABALLOS MONOGRÁFICOS (70%)
Realización de elaboracións semellantes ás elaboradas no taller de cociña, correspondentes a cada UD. Será preciso superar os mínimos esixibles establecidos nesta programación para aprobar a parte práctica deste módulo. Avaliados mediante rúbricas, listas de cotexo e/ou taboas de observación.

Realizarase ao menos unha proba de desempeño ou produto por unidade, sempre que sexa posible, en todo caso realizarase 1 por avaliación. No caso de ter varias probas, a nota será a media das calificacións obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado, según o peso de cada UD . O alumnado será informado debidamente de aqueles CA que se avaliarán deste xeito e en que porcentaxe da nota total da unidade.

Traballos monográficos, supostos teórocos-prácticos, probas de desenvolvemento no transcurso da práctica de taller e/ou outras actividades prácticas no taller, serviránnos tamén para avaliar. Traballos individuais e/ou grupais nos que se valora a estructura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas. Computarán no porcentaxe do 70% da nota, según

os CA asociados no apartado 4 da presente programación. O alumnado será informado debidamente de aqueles CA que se avaliarán deste xeito e en que porcentaxe da nota total da unidade.
En canto a calificación, as notas representaranse con números enteros, polo que os décimais redondearanse a alza, segundo o acordó do departamento en reunion no día 17/09/24 as 11.30 horas, a partires de 0,75.

A nota da 1ªavaliación é parcial, e será a media ponderada das UD que se impartan na avaliación. A nota final, é a media ponderada de todas as UD do módulo, segundo o peso que teña cada unha das UD dentro deste, e non, a cualificación obtida na 2ªavaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

a) Alumnado que suspende algunha avaliación:
Aquel alumnado que non supere positivamente os CA mínimos esixíbles dalgunhas das UD tratadas durante as avaliacións parciais, realizarase a recuperación pertinente, unha vez cerrada a avaliación parcial. Ben sexa en forma de proba escrita, de traballos escritos, probas de desenvolvemento, mapas conceptuais... Se aínda así non recuperar os CA, establecidos como mínimos, nos correspondentes trimestres, será avaliado única e exclusivamente deses CA que nos superou con anterioridade, nunha proba final no mes de xuño.

b) Alumnado que suspenda o módulo completo na 3ªavaliación previa a avaliación final. Recuperación final en xuño.
Realizarase e entregarase ao alumnado un informe individualizado especificando aquelas partes que debe recuperar, que probas prácticas ou escritas debe realizar e como e cando serán as clases de recuperación/reforzo. De igual xeito, especificarase no informe a data da proba de recuperación extraordinaria (mes de xuño).

c) Reforzos para lograr a recuperación:
-Deseñaranse unha serie de actividades de recuperación para aqueles alumnos/as que necesiten reforzo, sobre todo, naqueles puntos de maior carencia, corrección de exercicios e realización de probas, así mesmo, proporanse, para cada un deles e de xeito individualizado, repetición das actividades relacionados cos obxectivos non acadados, repetindo explicacións de forma mais sinxela e aplicando o nivel de axuda documental e asesoramento por parte do profesor.

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

A Orde do 12 de xullo de 2011O establece que o alumnado con perda de dereito a avaliación continua, ten dereito a realización dun exame final no mes de xuño.

O sistema extraordinario de avaliación para este alumnado consistirá:
- Proba de desenvolvemento/produto similares as actividades prácticas realizadas ao longo do curso na aula/taller. Avaliados mediante TO, LC e/ou rúbricas.
- Entrega de traballos escritos, se é o caso, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

- Proba escrita de todo o módulo.

Para aprobar o módulo é, condición imprescindible, superar todos os mínimos establecidos para cada unhas das UD.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta o que establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro, e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen ricos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4. ¿O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalación.¿

A este respecto, e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia, nun determinado módulo, superen o 6% da súa duración total. Nel indicarase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumulase un 10% de non asistencias con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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

- Seguimento programación:

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínimia 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 entregarase unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual da programación utilizaráse na aplicación: edu.xunta.gal/programacións

Para a memoria final utilizaremos o modelo que se atopa na web de educalidade.

- Avaliación da propia práctica docente.

O profesorado será avaliado mediante as enquisas que o centro realiza dentro do programa de calidade. Tamén se poderán facer enquisas ao alumnado, na aula virtual, sobre diferentes aspectos que a docente estime oportuno para unha mellor ensinanza do módulo ao longo do curso escolar.

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 activida-des 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 coñece-mentos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complemenatará cos datos pro-porcionados 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 propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.
No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 ¿De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral¿.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no curriculo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:
Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exerce-rán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)
Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; enten-dendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico ¿ 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.

outras accións transversais serán:

o Posta en valor do patrimonio cultural de Galicia.
Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
*Potenciar a conservación do patrimonio cultural e facilitar a relación do alumnado cos seus maiores para que poidan empaparse do universo cultural que atesouran e así contribuír á conservación de tradicións, técnicas, usos, costumes e saberes.
*Situar o galego como instrumento básico de difusión da cultura de Galicia e da cultura universal en todos os niveis e áreas educativas.
*Facilitar a plena integración lingüística dos alumnos e alumnas procedentes de fóra de Galicia.
Se programan as seguintes actividades de carácter transversal:
-Titorar, apoiar, conducir e orientar ao alumnado na elaboración dos traballos de investigación cos que participacian na primeira convocatoria do certame ¿ANDARES DE GALICIA¿ evento anual de posta en valor do patrimonio cultural galego nos sectores textil, gastronómico e alimentario.
-Participar nos eventos programados dende o certame ¿ANDARES DE GALICIA¿.
-Programar unha vez o trimestre a actividade Diccionario visual multilingue, que consiste na elaboración dunha entrada no diccionario visual multilingue do Centro.
o Fomento do Plurilingüismo.
Atendendo os obxectivos anuais que desenvolven o Plan funcional e Estratéxico do Centro, concretamente:
*Incrementar as competencias do alumnado en linguas estranxeiras.
Se programa a seguinte actividade de carácter transversal:
-Programar unha vez o trimestre a actividade Diccionario visual multilingue, que consiste na elaboración por cada un dos alumnos dunha entrada do diccionario visual multilingue do Centro.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

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

¿ Semanas ou xornadas gastronómicas.

¿ Presentación de produtos.

¿ Presentación de equipos.

¿ Conferencias e charlas especializadas.

¿ Cursos monográficos

¿ Participación en concursos gastronómicos.

¿ Participación de alumnos en Programas Europeos (se procede, realización de parte ou todo o módulo de FCT.

¿ Visitas a mercados ou comerzos especializadas de alimentación.

¿ Andares galegos: Proxecto de investigación dalgún tema sobre a gastronomía de Galicia (exemplo: castañas, algas, etc).

¿ Diccionario multilingue virtual: 1 palabra por alumno e por avaliación con imaxen gráfica e en galego, español, inglés e francés.

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

Actividades extraescolares

¿ Visita a un restaurante, hotel ou comedores colectivos con cociña de produtos culinarios para coñecer a súa organi-zación e funcionamento.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

10.Outros apartados

10.1) Secuencia e tempo asignado para o desenvolvemento de cada unidade didáctica

As actividades lectivas para este módulo iniciaranse o 11de setembro de 2023 e rematarán o 21 de xuño de 2024, segun-do recolle a Orde do 24 de maio de 2011 no seu artigo 5º, independentemente do número mínimo de horas mínimas esta-blecidas no curriculo do módulo.

A posibilidade de estructurar un programa práctico secuenciado coa lóxica tradicional, acabar cun tema para seguidamen-te empezar co seguinte, crea múltiples e numerosos problemas, entre outros podemos citar:

-Económicos, o feito de que algúns productos que se elaboran, ó ser perecedoiros, debemos darlles saída e consumilos mediante un servicio de menú ou carta para os propios alumnos ou para terceiros. Estes,

obviamente, deberán de ser va-riados, en canto a xéneros e métodos de cocción se refire.
-De adaptación á realidade do mundo productivo, pois a empresa de restauración funciona servindo diariamente os seus productos mediante a oferta de menús e cartas, nos que se dan unha variedade de productos e distintos sistemas de cociñado executados simultaneamente. A escola, na medida das súas posibilidades, debe adaptarse a este sistema para facer máis fácil e menos traumático o paso do alumno ó mundo laboral.
Por estas razóns, os contidos estruturáronse segundo un sistema lóxico, para facilitar unha visión da materia en xeral pero, que á súa vez, terán que ir encaixando e adaptándose á realización de menús.
O docente determinará o momento no que se deben afrontar as elaboracións, tendo en conta a destreza dos alumnos.
Ademais dos factores citados, podemos engadir outros, como:
-Avaliación inicial do alumno.
-Estacionalidade.
-Situación orzamentaria.
-Regras gastronómicas.
-Posibilidades do mercado.
-Valoración nutricional.
-Posibilidades do restaurante aberto ó instituto.

Ademais de todo isto debido o que aconteceu o curso pasado vexome na obriga de ter que repasar unidades imprescendibles para poder empezar co meu módulo de PC, adicolle hasta o 30 de outubro as seguintes contidos: Técnicas de cocción, elaboracións de múltiples aplicacións, fondos e mollos así como outras técnicas imprescendibles para o bon desenvolvemento do módulo de este ano. Todos os contidos, exercicios etc.. están na aula virtual.

10.2) avaliacion

En canto a avaliacion esta programado facer unha avaliacion por cada UD. se por razons de organizacion do centro (eventos , saidas ,...etc) non se poder realizarse , polo menos se fara unha proba de coñecementos por avaliacion donde de pondera a nota media das UD realizadas