1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2016/2017

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
MP0028	Sobremesas en restauración	2016/2017	7	140	140

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN ACEVEDO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Sobremesas de Restauración pertencente ao ciclo medio; tomando como referencia o texto refundido dos decretos 218/2008 e 38/2010 polo que se establece o título de Técnico en Cociña e Gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

- Perfil profesional do título:

O perfil profesional do título de Técnico 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.

- Competencia xeral:

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.

- Competencias profesionais, persoais e sociais:

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 du-rante 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.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas

con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración		9	10
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas		25	15
3	Elaboración de postres a base de lácteos		20	15
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola		20	15
5	Elaboración de xeados e sorbetes		20	15
6	Elaboración de semifrios		22	15
7	Presentación de sobremesas empratadas		24	15

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións. Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc. Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboración de sobremesas a base de froitas	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación. Sobremesas tradicionais de Galicia. Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.). Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración de postres a base de lácteos	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterízaronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación. Sobremesas tradicionais de Galicia. Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudin, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.). Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Caracterízaronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación. Sobremesas tradicionais de Galicia. Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite fritido, torradas e outras elaboracións de tixola. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de xeados e sorbetes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.
CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación. Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes. Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfaits, soufflés xeados, etc. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de semifrios	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación. Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos. Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaroises, carlotas e outras elaboracións similares. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Presentación de sobremesas empratadas	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.	SI

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.
CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
Decoración e presentación de sobremesas empratadas: normas e combinacións básicas. Experimentación e avaliación de combinacións. Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas empratadas. Presentación final: tipo de vaixela e decoración. Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo Sobremesas de restauración son:

RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
CA1.2. Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.4. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5. Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

A2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.8. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA2.9. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA2.10. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo procedementos establecidos.
CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA3.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse asmedidas de corrección.
CA3.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6. Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.

CA5.1. Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2. Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.
CA5.3. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA5.6. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA5.8. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
CA6.1. Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.
CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA6.5. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA6.6. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelaría e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a
oferta gastronómica.

CA7.2. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.
CA7.4. Identificáronse os principais elementos de decoraciónen pastelaría e repostaría, así como as alternativas ao seu uso.
CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.
CA7.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.
CA7.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Criterios de cualificación:

As Prácticas diarias e probas de tipo práctico suporán o 60% da nota

Os exames e traballos de tipo teórico suporán o 20% da nota

Formarán parte da cualificación ademais, a presentación e o interese/traballo en equipo (cualifiacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a correcta uniformidade e limpeza da mesma,posesión de tódalas ferramentas do módulo e coidado da imaxe pesoal,(Dentro deste apartado, o alumnado traerá o rostro limpo e aseado, afeitado diario da barba, pelo curto ou recollido e totalmente cuberto polo gorro de cociña, non se permiten pendientes nin pyrcins e crabos en zonas visibles, non se permiten aneis, pulseiras nin reloxos, uñas cortas,

limpas e sin esmaltes) e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 20 % da cualificación final do módulo. Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa inferior a 5 sobre 10. Este apartado, valoraráse, anotando no cuaderno do profesor as incidencias diarias, restando 0.5 puntos sobre 10 cada vez que a actitude non sexa a requerida.

para acadar una avaliación positiva e facer a media entre elas, en tódalas probas deberá acadar unha puntuación igual ou superior a 5 puntos sobre 10

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado 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.
realizaráse un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

A proba de recuperación faráse tendo en conta os mesmos criterios que no período ordinario

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

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: 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 a alumna na xustificación desas faltas.

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final

de módulos correspondente.

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

Nunha proba práctica relacionada cos resultados de aprendizaxe do módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto na proba práctica como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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 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 se entregará unha memoria final de curso.
O seguimento da programación realizaráse na plataforma de acordo coas directrices do departamento. Dito seguimento será revisado e archivado mensualmente polo departamento.
Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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 exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)
Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico 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

As actividades complementarias e extraescolares, estarán condicionadas á dispoñibilidade de tempo e orzamaneto, e serán:

Visita a feiras do sector especializadas.
Visita a empresas do sector. (Hotel, restaurante, pastelerías)
Asistencia a catas de productos relacionados coas sobremesas.

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2016/2017

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
MP0045	Ofertas gastronómicas	2016/2017	4	87	87

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	SARA GONZÁLEZ REIRIZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE COCIÑA E GASTRONOMÍA- grupo A; tomado como referencia o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de Técnico en Cociña e Gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno socio-cultural do centro.

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

Perfil profesional do título.

O perfil profesional do título de técnico 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.

Competencia xeral.

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.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

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.

Contorno profesional.

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).
Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.
3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:
Cociñeiro/a.
Xefe/a de partida.
Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

No desenvolvemento do currículo establecido no presente decreto tivéronse en conta as seguintes consideracións:
1. Cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que España sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da poboación española están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
2. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos ou de neo-restauración, así como a cociña para colectividades constitúen o subsector que maior medre está a experimentar, e espérase que se manteña nos próximos anos. Na beira contraria, o mercado apunta a unha paraxe dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña de autor.
3. A necesidade de manexar grandes volumes de servizo, concentrado en lapsos curtos, incide directamente nas técnicas produtivas e na nova maquinaria especializada que se debe empregar. Dentro desta, cómpre salientar os autoclaves, as máquinas de baleiro, as termorresistencias de inmersión, etc. Así mesmo, a organización da produción está a variar substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase. Consecuentemente, os horarios tenden a flexibilizarse.
4. Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da cociña, con máis experiencia en técnicas específicas, sistemas de produción baseados en cuarta e quinta gama, e manexo de equipamentos e ferramentas con base na tecnoloxía informática. Por outra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, como no relativo á posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao medio desta familia, pero ten un carácter de asociado a Unidade de competencia.
A formación deseñada no presente módulo é a necesaria para desempeñar a función de
DETERMINACIÓN DA OFERTA DE PRODUTOS E SERVIZOS, ACORDES COAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN MÁIS CARACTERÍSTICAS DE GALICIA.

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 (%)
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	Identificación dos conceptos de gastronomía, ofertas gastronómicas, empresas e fórmulas de restauración.	27	25
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	Análise nutricional das ofertas gastronómicas.	16	25
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	Clasificación e identificación de cartas e menús.	24	20
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	Análise dos custos en restauración e deseño da oferta.	20	30

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A gastronomía, as empresas e fórmulas de restauración	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.4 Identifícáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identifícáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración. Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración. Normativa reguladora. O sector da restauración en Galicia. Tendencias actuais en restauración. Relacións interdepartamentais. Circuítos documentais. Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos. Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.

Contidos
Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

4.2.e) Contidos

Contidos
Alimentación e nutrición.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Necesidades nutricionais.
Dieta equilibrada.
Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.
Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

4.3.e) Contidos

Contidos
Descrición, caracterización e clases de ofertas.
0Valoración de resultados.
Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.
Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.
Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.
Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.
Cultura gastronómica galega.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.
Elementos e variables das ofertas.
Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.
Planificación das ofertas gastronómicas.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Realización de ofertas básicas.
Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas. Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda. Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta. Posibilidades de aforro enerxético.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Os mínimos para este módulo son:

O conxunto de mínimos esixibles expresados en cada unidade didáctica, apartado 4.c), son os seguintes:

UD. 1.- A gastronomía, as empresas e as fórmulas de restauración.

Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
Describíronse as fórmulas de restauración.
Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

UD. 2.- As ofertas gastronómicas: aspecto nutricional.

Caracterizáronse os grupos de alimentos.
Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
Describíronse as dietas tipo.
Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.

UD.3.- Tipos de ofertas gastronómicas: carta e menú.

Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
En supostos prácticos debidamente caracterizados:
Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.
Definiuse a estrutura da oferta.
Estableceuse o nome das ofertas.
Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.
Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.
Determinouse a presentación da oferta.
Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

UD. 4.-Deseño e asignación de prezos a ofertas gastronómicas:

Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.

Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento
Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos
Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
Formalizouse a documentación específica.
Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
Distinguíronse os custos fixos e os variables.
Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo 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:

Realizaremos probas escritas e/ou orais teórico-prácticas que, en función da materia a avaliar, poderán ser: tipo test, preguntas breves, casos prácticos e exercicios.., e todos aqueles aspectos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Deberá ser "apto" tanto na parte teórica como práctica.

No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 4. Suporán un 90% da cualificación final do módulo.

Formarán parte da cualificación ademáis a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Dado a importancia dos aspectos actitudinais no módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 10% da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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. Realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

Terán un carácter de síntese e a variedade de actividades irá en función das necesidades de formación e repaso de cada un dos alumnos/as que non acadaron os mínimos esixibles para unha avaliación positiva, ó longo do curso.

A ter en conta:
1) De non ter aprobadas todas as avaliacións, os alumnos deberán recuperar aquelas avaliacións que estean suspensas no período estipulado.
3) As probas, por regra xeral, serán cuestionarios tipo test, de preguntas a desenvolver ou cuestións curtas, ou ben traballos ou proxectos a presentar de xeito oral ou escrito.
4) Traballos e exercicios prácticos propostos: Valorarase a iniciativa, o esforzo e a autosuficiencia na busca de información e no manexo de bibliografía especializada. Terase en conta a presentación, a capacidade crítica, a capacidade comunicativa e a organización na exposición.
É preciso observar que é requisito imprescindible presentar os anteditos traballos na data sinalada a tal fin para ter dereito a superar a avaliación. De non presentalos, en ningún caso será posible aprobar, nin sequera os exames de recuperación de xuño, ou os extraordinarios, excepto no caso de que se presenten antes destes últimos.
5) Os alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, deben examinarse de toda a materia, no seu caso, nas probas extraordinarias ao efecto.

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:

Unha proba, inspirada no 100 % dos resultados de aprendizaxe do módulo e servirán asemade como referencia as actividades realizadas durante o desenvolvemento da formación do módulo. Esta proba terá dúas partes: contidos teóricos e supostos prácticos.
O alumnado deberá ser apto, obter como mínimo un 5, en cada unha das partes.
Non existe a posibilidade de gardar unha parte aprobada se fose o caso.

a. Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: ¿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 a alumna na xustificación desas faltas.¿

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificado, podendo chegar cos dous

conceptos ata o 15% no curso académico.

b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente.

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

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo ..... 5 faltas de asistencia

Perda do dereito a avaliación contínua, superado o 10% da duración do módulo..... 9 faltas de asistencia.

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 seguemento mensual:
Empregarase a aplicación informática de elaboración e seguemento de programacións, que se entregará á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e

motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluir un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO a esta programación.

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 con actitudes recollidas no curriculo do módulo, podendo destacar:

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

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

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

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

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

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

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-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

En colaboración cos outros módulos:

Charla sobre Productos Galegos con Denominación de Calidade.

10.Outros apartados

10.1) ANEXO I - CUESTIONARIO DE AVALIACIÓN INICIAL DO ALUMNADO. MÓDULO: OFERTAS GASTRONÓMICAS. C.M./ZM: COCIÑA E GASTRONOMÍA. CM. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CUESTIONARIO DE COÑECEMENTOS PREVIOS

1.- Ó facer a compra, pensas antes o que vas comer? Tes en conta o aspecto nutricional?

2.- Que alimentos consideras máis saudables? Cales has de consumir en menor cantidade?

3.- Que quere dicir a palabra "oferta"

4.- Pon exemplos de ofertas gastronómicas

5.- Tipos de establecementos hosteleiros que coñezas.

6.- Que pensas que hai que ter en consideración para establecer o prezo d venda dun prato?

Comenta brevemente os seguintes termos:

1.- Casa de comidas

2.- Brunch

3.- Menú gastronómico

4.- Dieta equilibrada

5.- Marxe Bruta de Explotación (MBE)

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2016/2017

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
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2016/2017	3	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JESÚS GOYANES LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento

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

Esta programación realízase para o módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora, pertencente ao Ciclo Formativo de Grao Medio Cociña e Gastronomía, tomado como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 38/2010, e introducindo as adapatacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do título:

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.

Competencia xeral:

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.

Competencias profesionais, persoais e sociais:

a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documen-tación 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 res-ponsable.

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	INICIATIVA EMPRENDEDORA	Introdución en conceptos básicos: emprendedor, idea de negocio, obxectivos e estratexias	6	10
2	A EMPRESA E O SEU CONTORNO	Análise das variables do entorno que inflúen na empresa	11	20
3	FORMAS XURÍDICAS DA EMPRESA	Descrición das distintas formas xurídicas que pode adoptar unha empresa	8	20
4	A CREACIÓN DA EMPRESA	Os pasos a seguir para a posta en marcha dunha empresa	9	20
5	XESTIÓN ADMINISTRATIVA DA EMPRESA	Documentación administrativa, financiamento da empresa	10	10
6	XESTIÓN CONTABLE DUNHA PEQUENA E MEDIANA EMPRESA	Conceptos básicos de contabilidade	9	20

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	INICIATIVA EMPRENDEDORA	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de cociña e restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da cociña e restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da cociña e restauración.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	A EMPRESA E O SEU CONTORNO	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.

4.2.e) Contidos

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións. Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural. Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia. Localización da empresa. Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable. Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas. Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.

Contidos
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	FORMAS XURÍDICAS DA EMPRESA	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.3.e) Contidos

Contidos
A persoa empresaria. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial. Formas xurídicas das empresas. Responsabilidade legal da persoa empresaria. A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	A CREACIÓN DA EMPRESA	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.6 Identifícáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

4.4.e) Contidos

Contidos
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa. Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa. Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de cociña e restauración. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	XESTIÓN ADMINISTRATIVA DA EMPRESA	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	NO
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidació
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d

4.5.e) Contidos

Contidos
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións. Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da cociña e restauración. Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa. Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de cociña e restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento. Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	XESTIÓN CONTABLE DUNHA PEQUENA E MEDIANA EMPRESA	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

4.6.e) Contidos

Contidos
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais. Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa. Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira. Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

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

Os mínimos esixibles son os seguintes:.
- Identificar o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- Analizar o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
- Analizar as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
- Decidir a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- Analizar a estrutura dun proxecto empresarial e valorar a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
- Identificar os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
- Apreciar a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- Determinar os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
- Analizar o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
- Valorar a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describir os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
-Definír os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- Analizar os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- Elaborar un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- Analizar o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
- Analizar as formas xurídicas da empresa e determinar as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
- Especificar o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
- Diferenciar o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
- Identificar os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- Analizar as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
- Incluir no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- Definír as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciar os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)
- Analizar os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- Elaborar o plan financeiro e analizar a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Os criterios de cualificación serán os seguintes:
1. Unha ou varias probas escritas (exames). Consistirán en preguntas teóricas e exercicios ou supostos prácticos.
Non se fará media se nalgunha das probas a puntuación obtida é inferior a un 3,5. A puntuación de cada pregunta figurará na folla de exame, de non aparecer, significaría que todas as preguntas teñen o mesmo valor.
A puntuación obtida nesta proba suporá un 60 % da calificación final do módulo.

2.Elaboración dun plan de empresa: suporá un 40% da calificación final do módulo
Para superar o módulo deberán superarse cada un dos dous apartados anteriores.

Para a calificación da nota de avaliación as fraccións iguais ou superiores a 0,5 determinarán un incremento da nota ata o número enteiro seguinte.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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 na que serán avaliados.

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

O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final que consistirá nunha proba teorico-práctica de todo o módulo, a que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.
A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final do curso correspondente.

Perda do dereito a avaliación continua:

a) Para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta 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.
Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, establecese un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente.

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 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 se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual faráse a través da aplicación informática.

Para a memoria final utilizaremos o modelo correspondente de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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 normativa correspondente.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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. Os alumnos tamén deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de

consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)
Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico ¿ 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

Asistencia a charlas, conferencias e outros:
A creación dunha empresa, O espíritu emprendedor, a cultura emprendedora
O Mercado de traballo, acceso o mundo laboral.
Visitas que se poidan considerar de interese para os alumnos/as.
Viveiro de empresas da Cámara de comercio, empresas, preferiblemente da comarca.
Asistencia ao día do emprendedor

10.Outros apartados

10.1) CUESTIONARIO INICIAL

1.QUE E PARA TI UNHA EMPRESA.
2.¿QUÉ SIGNIFICAN AS SIGLAS I+D+i?
3.VIVEIRO DE EMPRESAS ¿QUE É?
4.QUE INDICA A EXPRESÓN: C.I.F.
5.¿EN QUE SE DIFERENCIA UNHA S.A DUNHA S.R.L.?
6.¿QUE DIFERENCIA EXISTE ENTRE UNA ALBARÁN E UNHA FACTURA?
7.¿QUE É UNHA LETRA DE CAMBIO?
8.¿QUE SIGNIFICAN AS SEGUINTES SIGLAS: I.R.P.F. - I.V.A. ¿ IAE?
9.¿PARA QUE SERVE UN PLAN DE EMPRESA?
10.¿QUE É O PATRIMONIO DUNHA EMPRESA?

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2016/2017

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	2016/2017	16	350	350
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2016/2017	16	240	240
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2016/2017	16	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BENJAMÍN BALSA MANSILLA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Produtos Culinarios pertencente ao Ciclo Medio; tomado como referencia o Texto refundido dos decretos 218/2008 e 38/2010 polo que se establece o título de Técnico en Cociña e Gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

- Perfil profesional do titulo:

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.

- Competencia xeral:

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.

- Competencias profesionais, persoais e sociais:

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 du-rante 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.

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas

con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Xestión de cociña.	Organizar os procesos produtivos e de servizo na cociña.	30	8
2	Cociña tradicional e territorial.	Elaborar pratos da cociña tradicional e territorial.	120	35
3	Cociña para necesidades específicas.	Elaborar dietas	22	6
4	Cociña creativa.	Elaboración de produtos con técnicas avanzadas.	68	20
5	Cociña galega de vangarda.	Cociña innovadora e experimental.	110	31

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Xestión de cociña.	30

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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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.

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Cociña tradicional e territorial.	120

4.2.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.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA2.1 Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise. Cociñas territoriais: descrición e características xerais.

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

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Cociña para necesidades específicas.	22

4.3.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.	NO
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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.

Contidos
Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Cociña creativa.	68

4.4.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.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA2.1 Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.

Criterios de avaliación
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticos finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

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

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Cociña galega de vangarda.	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.d) Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos obxectivos por parte do alumnado

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
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.

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.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo Produtos Culinarios evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumnado deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)
Os mínimos para este módulo son:

RA1 UF1 Xestión.
1 - Fixéronse ben os pedidos e a distribución das funcións.
2 - Organizouse ben o servizo.
3 - Atendeuse correctamente á mesa quente.
4 - Acadouse un 5 nas diferentes probas propostas.

RA2 UF1 Pratos de creación propia.
1 - Preelaboráronse ben as materias primas e a maquinaria.
2 - Fíxeronse de maneira axeitada as creacions.
3 - Douse o servizo de maneira axeitada. (Servizo de menú e carta)
4 - Recolleuse e e fíxose ben o aproveitamente final.
4 - Acadouse un 5 nas diferentes probas propostas.

RA3 UF1 Pratos clásicos.
1 - Propuséronse pratos.
2 - Fíxeronse de maneira axeitada as elaboracións.
3 - Presentáronse ben as fichas.
4 - Acadouse un 5 nas diferentes probas propostas.

RA4 UF1 Dietas.
1 - Elaboráronse ben pratos para dietas.
2 - Tívose disciplina nos procesos.
4 - Acadouse un 5 nas diferentes probas propostas.

RA1 UF2 Cociña Galega de vangarda.
1 - Analízaronse ben as tendencias e identíficouse a nova maquinaria.
2 - Elaboráronse os pratos clásicos de maneira axeitada aplicando novas técnicas.
3 - Douse o servizo de maneira axeitada.
4 - Acadouse un 5 nas diferentes probas propostas.

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

Para a obtención das diferentes cualificacións terase en conta o seguinte:
A nota das avaliacións parciais obterase do seguinte.
35% Proba escrita sobre os contidos explicados na clase.

20% Proba práctica.
30% Dominio dos procedementos na aula practica.
15% Actitudes.

Neste último apartado terase en conta o seguinte: Puntualidade, asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, iniciativa, interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo, a uniformidade e coidado da imaxe pesoal.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Consistirá no desenvolvemento de actividades similares ás feitas durante o curso facendo fincapé naqueles apartados onde non acadaou os contidos mínimos.

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

OPerda do dereito a avaliación continua :

a. Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: ¿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 a alumna na xustificación desas faltas.¿

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establecese para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificado, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.
b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente.
sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:
Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011:
O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total.
Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen 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 cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto 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.

Neste curso a duración de módulo é de 350 horas, polo tanto o 6% acadarase cando se teñan 21 faltas e o 10% con 35 faltas. Recordasr que se se acada o PD non se poderá facer a FCT no presente curso.

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

Farase o seguimento nesta plataforma.

Este módulo no desenvolvemento das prácticas na cociña ten previstas as seguintes actividades:

- Menú para o colexio do Lamas de Abade relacionado coa UD: Cociña para necesidades específicas.
- Menú do día no comedor principal que responde á UD: Cociña tradicional e territorial.
- Carta, menú degustación e menú concertado no restaurante para as unidades didácticas: Cociña galega de vangarda e Cociña creativa.
- Tapas e racións no Bar para Cociña tradicional e territorial e Cociña creativa.

En todas elas procede aplicar a UD: Xestión de cociña.

Todos os temas estarán abertos durante todo o curso polo que o seguimento consistirá en ir reflectindo en cada UD as horas adicadas a cada apartado ata completar a totalidade das mesmas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente, Orde do 12 de xullo de 2011, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

O cuestionario proposto para este módulo é o segunite:

1 - ¿Cuáles son las diferencias entre cocción indirecta y cocción inmediata?
2 - ¿Cuáles son las aplicaciones del "roner"?
3 - ¿De qué zona gastronómica es el plato: Pollo al chilindrón?
4 - ¿Cuál es el tiempo de cocción de los huevos cocinados a baja temperatura?
5 - Ingredientes y cantidades necesarias para 4 personas de: Espagueti al pesto.

Neste apartado non inclúo preguntas acerca das motivacións e intereses porque ao ser o titor dispoño de eses datos no cuestionario inicial do alumnado.

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

No momento da elaboración desta programación, non foi detectada, ningunha necesidade por parte do alumnado de medidadas de reforzo.

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 exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-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

Visita a un Hotel.
Visita praza de abastos.
Cata de queixos.