

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3035	Procesos básicos de produción culinaria	2018/2019	5	179	179
MPMP30_35	Técnicas culinarias	2018/2019	5	110	110
MPMP30_35	Decoración e presentación en cociña	2018/2019	5	69	69

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ALEJANDRO RODRÍGUEZ LOIS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A competencia xeral deste título consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sencillas no ámbito de produción na cociña i nas operacións de preparAción e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención ao cliente, seguindo os protocolos de calidade establecidos, según normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección medioambiental, comunicándose de forma oral e escrita en lingua Galega, así como en algunha lingua estranxeira con responsabilidade e inicitiva persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.

Na comarca deste Instituto (Santiago de Compostela), a Hostalaría ten unha gran importancia, sendo uns dos sectores con mais pujanza e tradición. O contorno profesional do módulo e tanto nas empresas de hostalaría (restaurantes, hoteles, cafeterías), nas zonas de produción de cociña e de servizo de comidas de hospitais, centros médicos, residencias de maiores, comedores escolares, en centros de distribución de alimentos; nos supermercados tanto en carnicería e embutidos como en peixes o frutería; en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios.

Este módulo contén a formación necesaria para preparación de elaboracións culinarias sinxelas e a terminación e decoración de pratos e outras presentacións culinarias sinxelas.



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	Fondos de cociña: mollos e gornicións sinxelas	Elaborar fondos básicos de cociña	15	5
2	Elaboracións básicas de hortalizas e legumes	Elaborar pratos sinxelos de hortalizas e legumes.	17	7
3	Elaboracións básicas de pastas, ovos e arroces	Facer pratos fáciles de pasta, ovos e arroz.	20	8
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	Elaborar recetas de peixes e mariscos de uso frecuente e sinxelos.	18	10
5	Elaboracións básicas de carnes	Elaborar pratos de porco, polo, terneira, coello, de uso frecuente e sinxelos.	20	12
6	Elaboracións de pratos combinados e aperitivos sinxelos	Facer pratos combinados de uso en cafetería, e aperitivos e tapas, tanto para cafetería como restaurante e recepcións.	10	10
7	O servizo en cociña: organización, competencias e posta a punto	Como se organiza un servizo na cociña, dende a recepción dos alimentos hasta a elaboración pola brigada de cociña	10	8
8	Presentacións a base de gornicións e xéneros crus	Facer decoración con frutas e verduras crudos para decorar pratos e fontes.	29	15
9	Presentacións a base de gornicións e xéneros cociñados	Facer decoración con alimentos cociñados tanto para pratos como para fontes.	40	25

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Fondos de cociña: mollos e gornicións sinxelas	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.1.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
Puntos clave e control de resultados.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.





4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Elaboracións básicas de hortalizas e legumes	17

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.2.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboracións básicas de pastas, ovos e arroces	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívo-se o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.3.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións básicas de peixes e mariscos	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Normativa hixiénico-sanitaria.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboracións básicas de carnes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívo-se o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.5.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboracións de pratos combinados e aperitivos sinxelos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	SI
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	SI
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción
CA1.3 Identifícaronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA1.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
CA1.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.1 Descríbóronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias



Criterios de avaliación
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.2 Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.6 Mantívo-se o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
CA4.7 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar
CA4.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.6.e) Contidos

Contidos
Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
Procedementos de execución das técnicas.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
Puntos clave e control de resultados.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
Organización e secuencia das fases na elaboración.
Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos intermedios de conservación.
Puntos clave e control de resultados.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	O servizo en cociña: organización, competencias e posta a punto	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias	SI
RA4 - Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA1.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
CA1.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias
CA4.1 Interpretouse correctamente a información necesaria
CA4.4 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso

4.7.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
Medidas de prevención de riscos laborais.
Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
Normativa hixiénico-sanitaria.
A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.



Contidos

Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.

Organización e secuencia das fases na elaboración.

Selección de utensilios e equipamentos necesarios.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Procedementos intermedios de conservación.

Puntos clave e control de resultados.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Presentacións a base de gornicións e xéneros crus	29

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	NO
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións
CA1.2 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan
CA1.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.5 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración
CA2.2 Dispúxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.3 Relacionáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA4.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, seguindo instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA4.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo
CA4.4 Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo
CA4.7 Asistíuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas
CA4.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral

4.8.e) Contidos

Contidos



Contidos

Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.

Elementos empregados para a realización de decoracións.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.

Procedementos intermedios de conservación.

Puntos clave e control de resultados.

Normas de decoración e presentación.

Execución dos procesos básicos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados.

Envasamento e conservación de produtos

A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Servizo en cociña.

Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.

Normativa hixiénico-sanitaria.

Medidas de prevención de riscos laborais.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Presentacións a base de gornicións e xéneros cociñados	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación	NO
RA2 - Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións	NO
RA3 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias	NO
RA4 - Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
CA1.4 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos
CA2.4 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA2.5 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA3.2 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias
CA4.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
CA4.5 Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos
CA4.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA4.7 Asistíuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas

4.9.e) Contidos

Contidos
Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes e aplicacións.
Elementos empregados para a realización de decoracións.
Puntos clave e control de resultados.



Contidos

Normativa hixiénico-sanitaria.

Normas de decoración e presentación.

Execución dos procesos básicos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados.

Normativa hixiénico-sanitaria.

A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.

O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

Servizo en cociña.

Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".

Tarefas de finalización do servizo.

Medidas de prevención de riscos laborais.



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

- 1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións
- 2 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
- 3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias
- 4 Interpretouse correctamente a información necesaria
- 5 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
- 6 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas
- 7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental
- 8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
- 9 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos
- 10 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
- 11 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 12 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos
- 13 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos
- 14 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 15 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
- 16 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción
- 17 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
- 18 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias
- 19 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
- 20 Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas
- 21 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica posibilidades de aplicación a diversos xéneros
- 22 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características
- 23 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
- 24 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións
- 25 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos
- 26 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso
- 27 Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar

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 (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 50% da cualificación final do módulo (4 puntos)



As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

Neste apartado formarán parte da cualificación ademais 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, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. En ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporá un 50 % da cualificación final do módulo (5 puntos).

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Según a ORDE do 12 de xullo de 2011 .

Entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso deixarase un período non superior a tres semanas que, entre outras actividades, se destinará á realización de actividades de recuperación dos módulos pendentes.

Para o alumnado que teña módulos pendentes logo de realizada a terceira avaliación parcial, o equipo docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. A cualificación definitiva destes módulos farase efectiva na avaliación final de módulos de primeiro curso. Non obstante, nos módulos superados a cualificación final coincidirá coa obtida na terceira avaliación parcial.

No suposto de que se pase de curso con módulos pendentes, o alumnado deberá ser 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 prevista no artigo 31.3 desta orde. Nestes módulos pendentes de primeiro curso non será de aplicación a perda do dereito á avaliación continua a que se refire o artigo 25.3 desta orde.

O informe de avaliación individualizado (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01) a que se refire o artigo 39 desta orde conterá a información suficiente sobre os resultados de aprendizaxe non alcanzados polos alumnos e as alumnas, para que se teña en conta na súa posterior aprendizaxe.

Estando en segundo curso con módulos pendentes de primeiro o alumno ou a alumna deberán realizar as actividades de recuperación que lles propoña o equipo docente, coincidindo co período ordinario de realización do módulo de formación en centros de traballo (FCT) previsto na súa normativa reguladora.

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

Según la RESOLUCIÓN do 24 de xullo de 2018: Conforme se determina no artigo 25 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. O centro enviará un apercibimento ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas, superen o 6 % respecto da súa duración total. E perderá o dereito á avaliación continua no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase a perda do dereito á avaliación continua.

Este alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente.

A perda do dereito á avaliación continua non lle será de aplicación ao alumnado en idade de escolarización obrigatoria. En ese caso, según o NOF

do CIFP Compostela:

1- Para aquel alumnado que supere o 15 % de faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo, con respecto a duración total do mesmo:

Outorgarlle unha cualificación final cun peso diferente ao do resto do alumnado, sendo este peso dun 30 % menos sobre a cualificación final obtida.

Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais, debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado, segundo programación, ao longo do curso. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos.

2- Para aquel alumnado no que a súa falta de asistencia non supere o 5% de horas do módulo por trimestre descontáraselle na avaliación parcial de módulos, no apartado correspondente á cualificación actitudinal, ata un total de 0,5 puntos; podendo seguir sendo avaliado de forma parcial ao longo do curso, sempre e cando non incorra no establecido no apartado 1.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizaráse a plataforma Xade

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.

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 incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO nº1 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 non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

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 dispoñen desperdiciando 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 cotiáns 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 e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita ó Forum Gastronómico en A Coruña.

Visitar un centro de catering.

Visitar diferentes tipos de locais de restauración: hotel, comedor escolar, residencia ancianos, hospital, restaurante, local de bufet,...

Visitar unha empresa conservera.

Plan Proxecta