

## 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
MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	2018/2019	5	175	175
MPMP30_34	Aprovisionamento de materias primas e preparación de equipamentos	2018/2019	5	55	55
MPMP30_34	Preparación de materias primas	2018/2019	5	120	120

(\*) 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 iniciativa persoal observando as normas de seguridade e hixiene no traballo.

**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 maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	Descrición da principal batería, maquinaria e útiles de cociña e terminoloxía específica.	25	15
2	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada.	Circuitos establecidos para a recepción e distribución das materias primas.	30	10
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado.	Tratamento básico de preelaboración de vexetais.	25	15
4	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado.	Tratamento básico de preelaboración de peixes e mariscos. Pezas con denominación propia.	40	20
5	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado.	Tratamento básico de preelaboración dos distintos tipos de carnes e pezas con denominación propia.	40	30
6	Conservación e rexeneración de alimentos.	Distintos sistemas de conservación de alimentos e tipos de rexeneración aplicables a cada un deles.	15	10



#### 4. Por cada unidade didáctica

##### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	A maquinaria de cociña, a batería e útiles. Termos de cociña	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
CA2.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
CA2.4 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
CA2.5 Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación
CA2.6 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
Clasificación dos equipamentos de cociña.
Condicións específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade no manexo de utensilios e maquinaria.
Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.



#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Aprovisionamento interno de materias primas. Documentación relacionada.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas	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 Recoñecéronse e interpretáronse os documentos asociados ao aprovisionamento
CA1.2 Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas
CA1.3 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
CA1.5 Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido
CA1.6 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.



#### 4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Tratamentos previos e preelaboración básica dos vexetais. Cortes e fraccionado.	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.



**Contidos**

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.



#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Tratamentos previos e preelaboración básica dos peixes e mariscos. Limpeza, cortes e fraccionado.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.





**Contidos**

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.



#### 4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Tratamentos previos e preelaboración básica dos diferentes tipos de carnes. Limpeza, despezamento e fraccionado.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	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 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
CA1.2 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA1.3 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA1.4 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA1.5 Caracterizáronse os cortes básicos e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas
CA1.6 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.1 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
CA2.2 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
CA2.3 Cumpriéronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
CA2.4 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
CA2.5 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Termos culinarios relacionados coa preelaboración.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.



**Contidos**

Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.

Medidas de prevención e seguridade.

Cortes específicos e pezas con denominación.

Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.

Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.

Medidas de prevención e seguridade.



#### 4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Conservación e rexeneración de alimentos.	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA2 - Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas	NO
RA3 - Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA1.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior
CA2.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas
CA3.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
Medidas de prevención e seguridade.
Medidas de prevención e seguridade.
Necesidades de rexeneración das materias primas.
Descrición e características das técnicas de rexeneración.
Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.
Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.
Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.



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

- 1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria
  - 2 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos
  - 3 Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas
  - 4 Cubriuse a folia de solicitude seguindo as normas preestablecidas
  - 5 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo
  - 6 Comprobose a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido.
  - 7 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas
  - 8 Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos
  - 9 Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas
  - 10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
  - 11 Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas
  - 12 Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos
  - 13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
  - 14 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
  - 15 Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas
  - 16 Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos
  - 17 Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios
  - 18 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
- 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 (5 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 utilizarase 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 ¿nº.I. 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 propondo 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 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 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

Visitar un centro de Acuicultura

Visitar un centro de tratamento de pescados y/o mariscos.

Visitar un centro de tratamento de carnes y /o embutidos.

Visitar un centro Avícola

Visitar o Acuario de A Coruña. Visitar o Acuario de O Grove.

Visitar unha lonxa na Coruña, Vigo, O Grove.

Visita ó Museo do Mar en Vigo.

Visitar un matadoiro.

Visitar un centro de elaboración de lácteos (empresa lechera por exemplo)

Visitar unha empresa lactea

Visita ó Centro de Interpretación da Pesca e da Salga (CIPES) en San Vicente (O Grove). Salgadeiras de Moreiras.

Plan Proxecta