

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 | 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 |
|--------------|---------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0047 | Técnicas culinarias | 2018/2019 | 10 | 320 | 320 |

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

Profesorado responsable

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | JULIO RODRÍGUEZ BUSTELO |
| 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 Técnicas Culinarias, pertencente ao Ciclo Medio de Cociña e Gastronomía; tomado como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 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. CINE-3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

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 aplicarles 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 com-petencia.
- 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.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), c), e), f), g), h), i),j) e k) do ciclo formativo, e as competencias a), e), f), g), h),



i), j) e k) do título.

Para acadar todo isto procederase conforme á organización que se explicará a continuación.

O horario do alumnado é o seguinte:

Mércores de 10:00 a 16:00 e xoves de 11:30 a 16:00

A primeira hora do mércores as clases impartiranse na aula onde se afrontarán os contidos teóricos, o deseño do menú, a distribución de funcións, o pedido e a entrega das fichas técnicas.

Primeiro e segundo trimestre os servizos a desenvolver serán os seguintes:

- Menú de familia. A partir do mes de novembro elaborar o menú de familia que consistirá na elaboración dun prato que responde ás Unidades Didácticas número 1 e 2 en colaboración co Ciclo Superior de Servizos de Restauración.
- Gastrobar. Desenvolverase o servizo de Gastrobar en colaboración co Ciclo Medio de Servizos de Restauración que satisfará a Unidades Didácticas número 3, 4, 5, 6, 7 e 8

Terceiro trimestre. Aparte dos previstos no 1º e 2º trimestres tamén se desenvolverá o seguinte:

- Menú infantil. Servizo do menú do Colexio Lamas de Abade para as unidades 3, 4, 5, 6, 7 e 8
- Menú do día. Servizo de comidas no restaurante. Unidades 3, 4, 5, 6, 7 e 8



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 básicos e complementarios | Elaboracións básicas de múltiples aplicacións. | 40 | 9 |
| 2 | Técnicas básicas de múltiples aplicacións | Salsas básicas, derivadas e especiais | 35 | 15 |
| 3 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 1 | Técnicas aplicables aos produtos da horta | 35 | 15 |
| 4 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 2 | Técnicas aplicables a ovos, pastas e arroces | 35 | 15 |
| 5 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 3 | Técnicas aplicables aos produtos do mar | 35 | 15 |
| 6 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 4 | Técnicas aplicables aos produtos cárnicos | 30 | 15 |
| 7 | Elaboración dos diferentes pratos | Elaboracións ou rexeneración, presentación e decoración de pratos | 50 | 8 |
| 8 | O servizo en cociña | Servizo, recollida e valoración | 60 | 8 |



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|----------------------------------|----------|
| 1 | Fondos básicos e complementarios | 40 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior. | 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 Descríbíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega. |
| CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.1.e) Contidos

| Contidos |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización |



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-------------------------------------------|----------|
| 2 | Técnicas básicas de múltiples aplicacións | 35 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior. | 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 Descríbironse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións. |
| CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas. |
| CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos. |
| CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega. |
| CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta. |
| CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.2.e) Contidos

| Contidos |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnicas |
| Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización |
| Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido. |



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------------|----------|
| 3 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 1 | 35 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | SI |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | 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 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. |
| CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas. |
| CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica. |
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos. |
| CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas. |
| CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento. |
| CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade. |
| CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado. |
| CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso. |



| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar. |
| CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.3.e) Contidos

| Contidos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p> |



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------------|----------|
| 4 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 2 | 35 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | SI |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | 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 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción. |
| CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. |
| CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas. |
| CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica. |
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.9 Distingúronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos. |
| CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas. |
| CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento. |
| CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade. |
| CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado. |
| CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso. |



| Crterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar. |
| CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.4.e) Contidos

| Contidos |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme |
| Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, |
| Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui |
| Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións. |
| Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e |
| Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva. |
| Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar |



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------------|----------|
| 5 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 3 | 35 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | SI |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | 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 Descríronse e clasificáronse as técnicas de cocción. |
| CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. |
| CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas. |
| CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica. |
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos. |
| CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas. |
| CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento. |
| CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade. |
| CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado. |
| CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso. |



| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar. |
| CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.5.e) Contidos

| Contidos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p> |



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------------------------------|----------|
| 6 | Técnicas e elaboracións básicas de cociña 4 | 30 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. | SI |
| RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. | 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 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros. |
| CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas. |
| CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas. |
| CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción. |
| CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica. |
| CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos. |
| CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos. |
| CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas. |
| CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento. |
| CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade. |
| CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións. |
| CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade. |
| CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado. |
| CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso. |



| Criterios de avaliación |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar. |
| CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.6.e) Contidos

| Contidos |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p> |



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|-----------------------------------|----------|
| 7 | Elaboración dos diferentes pratos | 50 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación. | SI |
| RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA4.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional. |
| CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc. |
| CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios. |
| CA4.4 Distingúronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias. |
| CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas. |
| CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos. |
| CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |
| CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración. |
| CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos. |
| CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento. |
| CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración. |
| CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos. |
| CA5.6 Distingúronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado. |
| CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos. |
| CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.7.e) Contidos



Contidos

Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.

Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.

Valoración da calidade do produto final.

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

| N.º | Título da UD | Duración |
|-----|---------------------|----------|
| 8 | O servizo en cociña | 60 |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo | Completo |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela. | SI |

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

| Criterios de avaliación |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características. |
| CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo. |
| CA6.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo. |
| CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo. |
| CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal. |
| CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos. |
| CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos. |
| CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias. |
| CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria. |
| CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

4.8.e) Contidos

| Contidos |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta. |
| Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc. |
| Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados. |
| Valoración da calidade do produto final. |
| O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc. |
| Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo. |
| Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental. |
| Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas. |
| Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon |
| Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida |





5. Mínimos exigibles 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.

Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o/a alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas senón incurrirá na perda do dereito á avaliación continua, nese actuarase como segue:

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, establececese 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% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

De xeito xeral realízase (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.

As actividades diarias de taller, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán 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.

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.

Mínimos exigibles:

- 1 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
- 2 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- 3 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
- 4 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.



- 5 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
- 6 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria
- 7 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- 8 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos
- 9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- 10 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- 11 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
- 12 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade
- 13 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
- 14 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
- 15 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
- 16 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
- 17 Describíronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
- 18 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
- 19 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos
- 20 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
- 21 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
- 22 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc
- 23 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- 24 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
- 25 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios
- 26 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
- 27 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos

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 da nota das avaliacións parciais procederase como sigue:

- Proba de coñecementos teóricos 30% da nota.
- Proba práctica (consistente en realizar algunha actividade feita anteriormente na clase) 50 %.
- Actitude participativa, constancia, rigor e interese 20% da nota.

Para evidenciar o expresado anteriormente procederase como segue:

Exame teórico: Uns días antes do remate de cada avaliación realizarase unha proba teórica de 10 preguntas relacionadas con os contidos explicados na clase e que foron entregados mediante copias e que todo o alumnado ten despois de adquirilos na conserxería, cada pregunta vale 1 punto e haberá que acadar alomenos 5 puntos.

Exame práctico: A partir dunha actividade práctica e que todo o alumnado fixera anteriormente e da que quedara constancia da súa realización no diario de clase, proporase un proceso similar con tempo e calidade do produto determinados. Neste apartado necesitarase acadar 5 puntos para superar a proba de maneira positiva.

Actitude: Irase anotando semanalmente no diario de clase a nota acadada cada día para resolver este apartado, debido á organización do módulo poderá pospoñerse este apartado ata o mes de Novembro onde o xa se poderán identificar cada alumno persoalmente.

Ademais restarase 0,10 puntos na nota final de cada avaliación parcial, ata un máximo de 3 puntos, cada vez que se incumplan os seguintes apartados:

- Emprego de elementos persoais que poidan ser contaminantes tales como pendentes, aneis, barba (incluso empregando mascariña), pelo solto ou pircings.
- Non cuidar o aseo persoal levando o uniforme porco, as uñas longas ou porcas ou ir sen afeitado.
- Comer sen autorización.
- Mascar goma.
- Non lavar as mans adecuadamente antes de comezar a clase.
- Usar a roupa específica de cociña fora dos espazos propios de uso agás no recreo da clase.
- Empregar a vestimenta de cociña para levar obxectos persoais.
- Usar o móbil ou calquer elemento electrónico.

*Estes apartados anteriores serían motivo de non autorización de entrada nun lugar de traballo onde se cumplan os normas de seguridade e hixiene.

A nota final obterase da operación matemática de sumar as tres parciais e dividir entre 3, a nota resultante será tamén a que conste na terceira avaliación.

Para facer esta operación será necesario ter todas as avaliacións parciais superadas cun 5, se se recupera na proba extraordinaria tamén se efectuará esta mesma operación para obter a nota final.

Se o resultante fora un decimal, a partires de medio punto, este incluído, sube á cifra seguinte e por debaixo de medio punto baixa á cifra anterior.

No caso de ter algunha avaliación pendente o alumnado terá que facer unha proba de recuperación que coincidirá coa proba extraordinaria para alumnos con PD; se houberá disponibilidad horaria e non perxudicase á organización do desenvolvemento diario das clases poderíase facer durante o curso.

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.



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

Co fin de garantir a función formativa que ten a avaliación e o dereito do alumnado a que o seu rendemento escolar sexa avaliado con plena obxectividade, conforme o establecido na normativa vixente 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.

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

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

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo e outra de carácter práctico.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto na proba teórica como na proba práctica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non se superan as dúas.

Ademais será de aplicación a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018 no seu punto Cuarto onde di o seguinte:

Perda do dereito á avaliación continua

3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso 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 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 entregarse unha memoria final de curso.

O seguimento farase na plataforma cubrindo aqueles apartados previstos en cada apartado e unha vez ao mes.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial



Para este módulo pasouse o 20 de setembro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos) e datos de información de matrícula.

A avaliación inicial proporcionou os seguintes datos:

No hay alumnos con coñecementos previos salientables relacionados coa cociña e co programa formativo do módulo, a pesares de que varios deles son repetidores e que cursaron este módulo neste mesmo centro polo tanto a programación é xeral non contemplando ningunha adaptación.

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

No momento de elaboración da programación non se detectou ningún caso que necesitara medidas adicionais de reforzo educativo.

Se durante o curso se detectara algunha necesidade actuaríase como segue:

- 1º - Entrevista có alumno para coñecer ou informalo da problemática.
- 2º - Reunión do equipo docente para poñer en común as medidas de reforzo.
- 3º - Solicitar a colaboración da Orientadora e do Xefe da Área de Formación.
- 4º - Elaborar un calendario coas medidas a aplicar.
- 4º - Establecer as medidas organizativas necesarias para aplicar o plan.
- 5º - Avaliar os resultados.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Aplicaranse os seguintes:

- Educación para a igualdade: igualdade de oportunidades con independencia do xénero, raza, clase social, orixe, cultura, nacionalidade, relixión, etc.
- Educación ambiental: Respecto ao medio ambiente fomentando o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, auga, electricidade, insistindo 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.
- 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,...) facendo fincapé en empregar no seu futuro profesional materias primas de cercanía e as criadas sen empregar produtos químicos innecesarios e evitando o malestar ou maltrato animal.
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo.



Considero tamén 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 ao noso contorno socioeconómico e cultural.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As planificadas polo departamento de hostalería que en xeral contemplan as seguintes:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Visita a un mercado, lonxa ou empresa adicada a alimentación.
- Visita a feiras gastronómicas e relacionadas coa restauración e alimentación.
- Visita a un restaurante, hotel ou empresa similar adicada a restauración con cociña para coñecer a súa organización e funcionamento.
- E tamén outras dentro ou fora do Centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou de intercambios de estudantes.