

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2018/2019	7	240	240

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ZULEMA CARMEN GARCÍA CAMPOS, ÓSCAR VAZ DIÉGUEZ (Subst.)
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 Procesos de Praelaboración e Conservación en Cociña, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección en Cociña, tomado como referencia o Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Cociña, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostalería que experimentou un repunte. Por outra parte Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración. (Datos de novembro de 2010 ¿ Expogalaecia)

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Santiago de Compostela é o destino final desta ruta milenaria e que conta cunha importante infraestrutura hostaleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

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

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

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:
- ¿ Competencia xeral:
- ¿ Competencias profesionais, persoais e sociais:
- ¿ Asociado á unidade de competencia:

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos.	7	4
2	Equipos e maquinaria empregados na produción culinaria.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos.	7	4
3	Batería e utillaxe empregados na produción culinaria.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos.	6	4
4	Preelaboración de materias primas de orixe vexetal.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	80	23
5	Preelaboración das materias primas de orixe animal.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos. Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	90	35
6	Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utillaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utillaxe e materias primas empregadas nos procesos. Determina sistemas e métodos de envasado e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación e posterior rexeneración. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	30	15
7	Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias.	Determina métodos para a obtención e cálculo de escandallos e test de rendementos.	20	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipos e maquinaria empregados na produción culinaria.	7

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

4.2.e) Contidos

Contidos
Distribución e colocación nos espazos de cociña.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Batería e utillaxe empregados na produción culinaria.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

4.3.e) Contidos

Contidos
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preelaboración de materias primas de orixe vexetal.	80

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preelaboración das materias primas de orixe animal.	90

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.

4.5.e) Contidos

Contidos
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícanse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.



4.6.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña. Escandallos das elaboracións culinarias.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

4.7.e) Contidos

Contidos
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo ¿PROCESOS DE PREELABORACIÓN E CONSERVACIÓN EN COCIÑA¿ evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Constará dun exame teórico e outro práctico, debendo no primeiro acadar unha calificación mínima de 5 sumará o 30% da calificación do módulo. A segunda proba, que consistira na realización de elaboracións prácticas, das que se realizaron a o longo do curso, da mesma deberá obter unha calificación mínima de 5 e sumará o 50% da nota do módulo. Nas calificacións anteriores valorarase o comportamento e actitude, puntualidade e outros aspectos da profesión valorando esto co 20% da nota. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% non xustificadas da duración do módulo (24 faltas), tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)A maiores teran un 5% de faltas xustificadas.

Os mínimos para este módulo son:

- ¿ Describíronse e clasificáronse as distintas figuras e funcións do persoal que traballa nunha cociña.
- ¿ Identificáronse os distintos espazos ou partidas dunha cociña e as funcións de cada unha delas.
- ¿ Diseñouse un croquis representativo dunha cociña na que se cumpren o principio de marcha adiante sen cruzar os circuitos de limpo e sucio.

- ¿ Describíronse e clasificáronse os equipamentos fixos de cocción e preparación
- ¿ Describíronse e clasificáronse os equipamentos fixos de almacenamento e conservación
- ¿ Describíronse e clasificáronse os materiais fixos de preparación e apoio ou material neutro
- ¿ Describiuse e clasificouse o material electromecánico

- ¿ Identificáronse os principais modelos de batería de cociña (Rondóns, marmitas, besugueiras, tixolas,¿) ademáis das materiais empregados na súa construción e as súas características de conductibilidade e mantemento
- ¿ Identificouse o material auxiliar diferenciando entre o destinado á produción culinaria (Bandexas GN, táboas, boles, cazos baño maría,¿) e o destinado á conservación e almacenamento (Bandexas GN de policarbonato, bandexas auxiliares, contenedores,¿)
- ¿ Identificáronse as propiedades e características do pequeno material empregado na produción culinaria (Cacillos, espumadeiras, arañas, chinos, espátulas, pasapurés, varillas, etc.)
- ¿ Recoñecéronse as distintas partes, tipos, materiais de construción e usos dos coitelos e resto de ferramenta ou utillaxe profesional (descorazonador, tesoiras, culleriña francesa, agullas de bridar, acanalador, espalmadeira, brochas, etc.)

- ¿ Describíronse e clasificáronse as principais materias primas de orixe vexetal
- ¿ Definíronse os conceptos de hortaliza, verdura e leguminosa
- ¿ Realizáronse as preelaboracións básicas e lavado das principais materias primas vexetais
- ¿ Realizáronse os principais tipos de corte con denominación propia aplicados ás materias primas de orixe vexetal
- ¿ Executáronse os procesos básicos de preelaboración para cada unha das materias primas representativas de cada grupo segundo a súa



clasificación

- ¿ Definíronse e clasificáronse as materias primas de orixe animal e as xeneralidades e preelaboracións máis comúns
- ¿ Definíronse e clasificáronse as aves, pezas de caza e coello ademais de executar as principais técnicas de preelaboración para a obtención de pezas con denominación.
- ¿ Definíronse e clasificáronse as carnes de abasto (vacún, ovino e porcino) ademais de executar as principais técnicas de preelaboración para a obtención de pezas con denominación.
- ¿ Definíronse, clasificáronse e situáronse os distintos refugallos ademais de executar as principais técnicas de preelaboración.
- ¿ Definíronse e clasificáronse os peixes ademais de executar as principais técnicas de preelaboración e distintos tipos de cortes para a obtención de pezas con denominación.
- ¿ Definíronse e clasificáronse os mariscos ademais de executar as principais técnicas de preelaboración e distintos tipos de cortes.

- ¿ Descríbóronse e clasificáronse os principais microorganismos patóxenos e alteracións alimentarias
- ¿ Identificáronse os factores que inflúen na proliferación microbiana
- ¿ Realizáronse os distintos sistemas de conservación de alimentos logo de identificar as características principais
- ¿ Realizáronse os procesos de rexeneración axeitados segundo as características do sistema de conservación empregado.
- ¿ Executáronse os distintos sistemas de envasado adaptados á natureza de cada materia prima.
- ¿ Identificáronse os conceptos de caducidade, consumo preferente ou duración mínima e caducidade secundaria.

- ¿ Descríbóronse e clasificáronse o concepto e tipos de rendementos na restauración.
- ¿ Realizáronse os métodos de cálculo dos test de rendementos.
- ¿ Identificáronse os distintos tipos de escandallos.
- ¿ Executáronse os distintos métodos de escandallos.

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.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seránlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)



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

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

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

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

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

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

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

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

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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.

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, para este módulo podemos destacar:

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

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

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

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



de probas, etc.

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

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

¿ Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico ¿ práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

¿ Semanas ou xornadas gastronómicas.

¿ Presentación de produtos.

¿ Conferencias e charlas especializadas.

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

Actividades extraescolares.-

*Visita a un mercado, lonxa ou empresa adicada a alimentatción.

* 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.

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