

## 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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

### Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2018/2019	2	53	53

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JOSÉ REY FERNÁNDEZ
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 MP0496-Control do aprovisionamiento de materias primas, pertencente ao Ciclo Superior Dirección de Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 83/2011 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Servizos en Restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Basándonos 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 superior en dirección de Servizos en Restauración determinase 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.

Asociado á unidade de competencia: UC1064\_3

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do perfil profesional do ciclo formativo no desenvolvemento de actividades específicas que faciliten a adaptación a posibles variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías xordidas no día a día, dirixir e coordinar o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos nos establecementos de Restauración

**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	Identificación clasificación e estudo de materias primas en Restauración	Identificar, clasificar e analizar as materias primas de uso habitual en Restauración coñecendo aplicacións e características nutricionais, organolépticas e prezos das mesmas	25	20
2	Planificación e control dos procesos de aprovisionamento.	Describir e diferenciar as etapas do ciclo de aprovisionamento de materias primas en Restauración analizando as variables que poidan xurdir asociadas a tipo e tamaño do establecemento	10	20
3	Recepción de materias primas.	Identificar e realizar recepción e distribución de materias primas en Restauración, coñecendo o proceso e liña de fluxo da actividade no departamento de Almacén ou economato. Estudo do perfil profesional do xefe de A&B en establecementos de Restauración	8	20
4	Xestión e control de almacén, economato e bodega.	Describir e enumerar diferentes sistemas de coltro do almacén, economato e adega. Previsión de stocks mínimos	6	20
5	Realización e control de inventarios.	Coñecer a importancia e obrigatoriedade de realizar inventarios e control de materias primas para efectuar axeitadamente pedidos e control de existencias. Estudo dos sistemas FIFO e LIFO	4	20



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Identificación clasificación e estudo de materias primas en Restauración	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	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 Descríbense e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.



Contidos

Referentes do código alimentario.

Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.

Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.

Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.

Atributos dos alimentos.

Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.

Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.

Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.

Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Planificación e control dos procesos de aprovisionamento.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Recoñécéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.8 Recoñécéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.
Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Recepción de materias primas.	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA3.1 Descríbense e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

#### 4.3.e) Contidos



**Contidos**

Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.

Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.

Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.

Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.

Deseño de rutas de distribución interna.





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

N.º	Título da UD	Duración
4	Xestión e control de almacen, economato e bodega.	6

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	NO
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cocíña.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.6 Verifícase o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.9 Evítase o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evítase o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.2 Caracterízanse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.



#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Deseño de rutas de distribución interna.
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	Realización e control de inventarios.	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de cátering, de acordo co método previamente establecido.
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Material funxible e inventariable para cátering.
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo Control e aprovisionamiento de materias primas 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 alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)pero ó abeiro de que o profesorado deberá valorar as circunstancias persoais e laborais do alumno na xustificación das faltas, o NOF do centro recolle unha ampliación de dita porcentaxe nun 5% con xustificación, .

A relación de Apercebementos e Perda de avaliación continua seguindo as instrucións marcadas polo NOF, queda como segue : AP6%: 3 faltas, PD 15% 8 faltas das que o alumno será informado a través do titor cos correspondentes informes xerados por la aplicación XADE.

Os mínimos para este módulo son:

CA.1.3. Recoñeceronse as materias primas en restauración.

CA.1.4. Relacionaronse as calidades organolécticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.

CA.1.5. Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.

CA.1.6 Recoñecéronse e caracterizaronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.

CA.1.7. Identificaronse e caracterizaronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

CA1.9 - Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.

CA3.3 - Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.

CA3.5 - Comprobose a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.

CA3.8 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

CA4.3 - Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

CA1.1 - Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.

CA1.3 - Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

CA1.5 - Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.

CA3.1 - Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en bar cafetería.

CA3.7 - Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

CA5.1 - Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.

CA5.4 - Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

Criterios de cualificación:

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación marcados coma mínimos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. Test, preguntas breves, búsqueda de información, entrega de traballos, desenrolo de casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de realizar varias probas ou exercicios, a nota final estará conformada pola

media aritmética das notas obtidas que suporá un 80% da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos de campo e de análise sensorial, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo serviránnos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 10 % da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación asemade unha actitude de respecto a profesorado, compañeiros/as, pequena maquinaria e utensilios a empregar na aula de CAMP recentemente inaugurada con exposición de materias primas, especias e alimentos non perecedeiros e tamén o cumprimento das normas deontolóxicas e de seguridade e hixiene persoal e na manipulación de alimentos recollidos nos contidos básicos do Currículo. Este apartado posuirá un peso do 10% na cualificación final do módulo.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

Segundo se establece na orde do 12 de xullo de 2011.(punto 2 capítulo VIII ) a avaliación é continua e ten lugar a través de todo o proceso formativo, dado que as capacidades do alumnado non sempre son homoxéneas, proporáanse actividades de reforzo para a realización e repaso de contidos mínimos non acadados polos alumnos que non superen a primeira ou segunda avaliación en datas previas á realización da segunda e terceira avaliación mediante a realización de exercicios ou actividades asociados ós CA sinalados coma mínimos e programadas nas diferentes UD.

O alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo na terceira avaliación terá dereito a un período de recuperación extraordinaria non superior a 3 semanas previo á avaliación final de Xuño, no que se levarán a cabo actividades relacionadas cos RA e CA non acadados e dos que será informado mediante un informe individualizado ( MD.85.AVA.01) que enumerará as datas, forma e temporalización na que será avaliado .

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.85.AVA.01).

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

Dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumnado deberá asistir regularmente a clase e ás actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración total do módulo, como se establece de carácter xeral na orde de 12 de xullo de 2011, pero ó abeiro de que o profesorado deberá valorar as circunstancias persoais e laborais do alumno na xustificación das faltas, o NOF do centro recolle unha ampliación de dita porcentaxe nun 5% con xustificación, .

A relación de Apercebementos e PD continua seguindo as instrucións marcadas polo NOF, queda como segue : AP6%: 6 faltas, PD 15% 8 faltas das que o alumno será informado a través do titor nos correspondentes informes de AP e PD xerados por la aplicación XADE.

Para o alumnado que perdesse o dereito á Avaliación Continua do módulo por inasistencia reitera á clase, provocando a imposibilidade de empregar os instrumentos de avaliación previstos, realizarase unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos onde se avaliarán todos os mínimos expresados nos RA do currículo e especificados nos CA MINIMOS das distintas UD.

Se ben cabe sinalar que estes alumnos e alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades si implican rotura da dinámica ou de grupos de traballo xa en marcha

A proba para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

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

## **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 grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

Para o seguimento mensual utilizarase a plataforma habilitada para tal fin: [www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do](http://www.edu.xunta.es/programacions/prv/ProcSeguimento.do)

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial. Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

1. O grao de cumprimento da temporalización
2. O logro dos obxectivos programados
3. Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas e o posibles cambios na impartición de contidos ou uds. indicando os motivos do mesmos

## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

Da información obtida nesta avaliación inicial informarase ó titor na reunión de avaliación inicial desenrola nas primeiras semanas do curso xunto con todo o equipo docente e dos acordos e información académica compartida tomarase nota en Acta de Avaliación inicial da que se deixará copia na Xefatura de Estudos

### 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 garantir a consecución efectiva dos resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, adaptacións menores ou cambios nos pesos das cualificacións ó alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación .

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, entre as máis salientables cabe destacar:

Respeto e agradecemento polo traballo de produtores, provedores e consellos reguladores cos que se traballará a miúdo que entregan de balde tempo e formación para o alumnado .

Educación para a igualdade: Estará sempre presente traballando a inxusticia da exclusión por diferenza 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 das materias primas de xeito adecuado



garantindo a importancia da seguridade e a hixiene alimentarias na saúde das persoas.

O consumo responsable dos recursos como factor determinante na sociedade e na conta de resultado dos establecementos de Restauración, nas que este módulo posúe un peso específico

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

AS Actividades complementarias e Extraescolares á formación propostas en departamento son as seguintes

Participación e valoración na selección de produtos e materias primas para Semanas ou xornadas gastronómicas relativas a entroido, cogumelos, arroces, caza , nadal .... que se executan no centro dentro das programacións dos módulos formativos

Asistencia a presentación de produtos gastronómicos ou culinarios de interese para o estudo do módulo realizadas polas empresas do sector productivo na aula de I+D

Conferencias e charlas especializadas en viños, cafés, aceites, conservas .....

Visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento dende o departamento de A&B e comercial

Visita a feiras gastronómicas ou especializadas así como a grandes mercados tipo MAKRO ou a praza de Abastos de Santiago de Compostela, segundo referente da cidade despois da catedral pola frescura e variedade de materias primas frescas