

## 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
MP0048	Produtos culinarios	2018/2019	16	350	350
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2018/2019	16	240	240
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2018/2019	16	110	110

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

### Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BENJAMÍN BALSA MANSILLA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

A presente programación didáctica do módulo Produtos Culinarios, adapta os contidos desenvolto no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, como establecen o Decreto 218/2008, do 25 de setembro, e o Decreto 38/2010, do 18 de marzo, tendo en conta as características do contexto onde vai desenvolverse e as necesidades do entorno, adaptándose á formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría. Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

Cociñeiro/a.

Xefe/a de partida.

Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

O ámbito de influencia do centro é moi amplo incluíndo alumnado de vilas de tamaño medio e ámbito rural, repartíndose a produción do sector principalmente entre establecementos de corte tradicional, hoteis de cidade e outros de carácter mais moderno e innovador e tamén estacional.

Este modulo no desenvolvemento das practicas no taller de cociña ten previstas as seguintes actividades:

- Menú para o colexio do Lamas de Abade.
- Carta, menú degustación.
- Tapas e raciones.

Todas estas elaboracions son consumidas por clientes reais.

Polo anteriormente exposto a concreción da programación levará a un sistema de aprendizaxe eminentemente práctico e con unidades didácticas ordenadas e secuenciadas de xeito que poidan abordarse simultaneamente e que posibiliten ao alumnado aprender dos erros e ao docente usar as ferramentas de avaliación como un instrumento de formación mais.

Así o alumnado deberá diferenciar, clasificar, descubrir, analizar, anticipar, deducir, comparar, reflexionar e auto corrixirse.

**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	Organización dos sistemas produtivos na restauración	Estudar e coñecer os distintos sistemas produtivos en cociña e as necesidades e distribución de espazos, equipos e útiles para a produción culinaria segundo o sistema produtivo empregado.	12	10
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española	A tradición culinaria española, e a súa evolución, factores implicados (oroografía, recursos, clima, influencias históricas, costumes e tradicións). As diferentes rexións gastronómicas e cociñas autonómicas. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	50	8
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	Principais características da cociña internacional. Cociñas do mundo. Cociña europea, asiática, americana, africana e de Oceanía.	48	10
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	Coñecemento das tecnoloxías culinarias avanzadas e elaboración de pratos combinando estas técnicas. As texturas na cociña e cocións a baixa temperatura.	48	12
5	Estudo da historia e evolución da cociña.	A historia da cociña. Movementos gastronómicos (Nouvelle cuisine, cociña moderna, cociña de produto, cociña de mercado, cociña de autor, cociña creativa, deconstrución, cociña fusión).	20	8
6	Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos.	Composición química dos alimentos e principais transformacións: enranciamento e hidroxenación dos lípidos, caramelización e reacción de Maillard, pardeamento enzimático, desnaturalización das proteínas).	16	8
7	Nutrición e dietética.	Estudo das propiedades nutritivas dos alimentos, necesidades nutricionais e enerxéticas e tipos de dietas. As principais alerxias e intolerancias alimentarias	16	10
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.	Produción de elaboracións culinarias específicas para persoas con necesidades alimentarias específicas (alerxias e intolerancias alimentarias, baixos en calorías, sen glute, dieta branda, líquida, astrinxente).	30	10
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	Estudo das costumes gastronómicas e produtos autóctonos de Galicia e elaboración de produtos culinarios tradicionais ou clásicos e da dieta Atlántica. Alimentos con garantía de orixe ou tradición e localización xeográfica.	40	8
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	Estudo da historia e da cociña galega, autores literatura gastronomica galega, movementos culinarios e tendencias actuais	10	6
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.	Coñecemento e elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.	60	10



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organización dos sistemas produtivos na restauración	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Ambitos da produción culinaria: descrición e análise.
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícaronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identifícaronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.



Crterios de avaliación
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
Cociñas territoriais: descrición e características xerais.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo.	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícaronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identifícaronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.



Criterios de avaliación
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.





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

N.º	Título da UD	Duración
4	Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	SI
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícaronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Identifícaronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.

Criterios de avaliación
CA3.6 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
5	Estudo da historia e evolución da cociña.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.
CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).
CA3.9 Confeccionouse un recetario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.
CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.
CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



#### 4.5.e) Contidos

Contidos
Ambitos da produción culinaria: descrición e análise.
Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.
Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.
Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.
Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.
Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.
Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.
Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
6	Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.6.e) Contidos

Contidos
Transformacións físicoquímicas dos alimentos: descrición e características.
Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.
Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.
Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.
Procedementos de execución dos produtos culinarios.
Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.



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

N.º	Título da UD	Duración
7	Nutrición e dietética.	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.
CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.
CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.
CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

#### 4.7.e) Contidos

Contidos
Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.
Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.
Dietas tipo: descrición e caracterización.
Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.



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

N.º	Título da UD	Duración
8	Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.	NO
RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.	NO
RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.	NO
RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícanse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
CA1.6 Recoñécese a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA2.6 Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
CA4.1 Recoñécéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.
CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.



Criterios de avaliación
CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.
CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.
Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.
Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.



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

N.º	Título da UD	Duración
9	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.

#### 4.9.e) Contidos

Contidos
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes máis destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboración culinarias que vienen resultando máis viables.



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

N.º	Título da UD	Duración
10	Estudo da historia e da evolución da cociña galega.	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.

#### 4.10.e) Contidos

Contidos
Rasgos máis destacables de la historia y de la evolución de la cocina gallega: referentes máis destacables del ámbito culinario innovador en el sector en Galicia, y análisis de las elaboracións culinarias que vienen resultando máis viables.
Cocina gallega de mercado: produtos, platos y tratamentos culinarios y de presentación máis relevantes.
Cocina gallega creativa en nuevas tendencias gastronómicas: interpretación de estas elaboracións máis significativas y valores gastronómicos.



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

N.º	Título da UD	Duración
11	Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña galega actual.	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
CA1.4 Aplicáronse novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

#### 4.11.e) Contidos

Contidos
Apreciación y puesta en valor de la cocina, y uso de ésta como modo propio de innovación en el sector en Galicia.
Experimentación y evaluación de combinaciones innovadoras con las materias primas gallegas con más potencial de futuro: fases, técnicas y puntos clave. Control y valoración de resultados.
Aplicación y empleo de las novedades técnicas y tecnológicas en las elaboraciones culinarias propias de Galicia y su presentación: vacío, centrifugado, ultrasonidos, nitrógeno líquido, microfiltrado, etc.
Elaboración de productos culinarios no considerados tradicionalmente por la gastronomía clásica gallega.



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

Os contidos mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva do módulo son os reflectidos no apartado obxectivos específicos desta programación e extráense dos que aparecen no currículo do Título de técnico en cociña e gastronomía segundo o Decreto 218/2008 e Decreto 38/2010, expresados como resultados de aprendizaxe, criterios de cualificación e contidos. Resúmense no seguintes apartados:

Determinar as fases da produción e do servizo en cociña, e establecer a súa secuencia e a súa temporalización.

Organizar os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.

Elaborar produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.

Elaborar produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avaliar as alternativas.

Elaborar pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analizar as características propias de cada situación.

Elaborar produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.

Deducir as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.

Identificar as elaboracións que se deben aplicar en función das fichas técnicas.

Recoñecer a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.

Verificar e valorar as características finais e a calidade do produto elaborado.

Desenvolver os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

Deseñar elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.

Realizar en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.

Confeccionar un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.

Recoñecer os tipos de necesidades alimentarias específicas.

Recoñecer os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.

Identificar a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.

Realizar as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de cualificación:

Competencias actitudinais:

- Asistencia 5%. O control de asistencia rexistrárase a través da aplicación informática XADE. É necesaria a asistencia do alumnado para acadar unha formación completa e poder avaliar a consecución das competencias necesarias.

- Comportamento 10%. Valorárase a través da ficha de seguimento. A actitude debe ser positiva, con perfil profesional axeitado e cumprimento das normas de convivencia do centro, as normas de uso dos talleres e respecto pola deontoloxía profesional.

Competencias procedementais:

- Traballo diario no obradoiro de cociña 50%. Mediante ficha de seguimento da actividade, facendo constar nela as observacións oportunas.

Competencias conceptuais:

- Probas escritas 35%. Poderán ser revisadas polo alumnado para favorecer o seu aprendizaxe.

- Nas probas escritas, ao lado do enunciado da pregunta constará o seu valor numérico.

- As probas cualifícaranse sobre valores numéricos totais de 10 (ou seus múltiplos).

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

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

Consistira no desenvolvemento de actividades similares ás feitas durante o curso facendo fincapé naqueles apartados onde non acadou os contidos mínimos.

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

Cando se perde o dereito a ser avaliado continuamente (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 alumnado ten dereito a realizar unha proba final extraordinaria previa a avaliación final de módulos (con anterioridade a realización da FCT ) tal como recolle a Resolución de 24 de xullo de 2018 da Dirección Xeral de Educación. Polo que deberá superar unha proba escrita convencional avaliando a adquisición dos contidos tratados no módulo, e unha proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no curso, tratando un mínimo de 4 unidades didácticas.

A cualificación destas probas terá unha puntuación que irá de cero a dez puntos. Para a superación destas probas deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

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

Realizarase o seguimento da programación didáctica, tal e como se recolle na normativa, ao longo do curso académico, ao mesmo tempo que se realiza a práctica docente, onde se reflectirá o grao de cumprimento con respecto á programación e de ser o caso deberán xustificarse de forma razoada as desviacións. Este proceso farase na aplicación informática [edu.xunta.es/programacions](http://edu.xunta.es/programacions). Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán: O de cumprimento da temporalización, o logro dos obxectivos programados e os resultados académicos acadados.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Ao comezo do curso o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características, formación previa e capacidades do alumnado. A avaliación inicial permitira coñecer a motivación, a actitude respecto ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse o cuestionario inicial de coñecementos previos e posteriormente debaterase por grupos e farase un resumo dos resultados.

Os indicadores destas actividades son: o nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, dispoñibilidade para cumprir o horario, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.



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

Cando sexa necesario tomar medidas de reforzo educativo cando un alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, proporanse para cada un deles e de xeito individualizado as seguintes actuacións, de acordo co equipo docente:

- Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
  - Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.
  - Tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.
- Ao mesmo tempo e en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, o Equipo Docente, establecerá as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía. Estas medidas serán:

O profesorado favorecerá a integración social do alumno na aula e no centro.

O alumnado que o precise estará situado nun lugar próximo ao profesor, para favorecer a súa atención e unha mellor comprensión das explicacións.

Recibirá os contidos dos temas alomenos unha semana antes de que o profesorado os explique na aula.

Comprobar si o alumnado entende a explicación, preguntando ao grupo en xeral, o que non se comprendeu ben, (dirixirse en particular ao alumnado que non pregunte).

Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros.

Un alumno ou alumna seleccionado polo profesor, desenvolverá as tarefas indicadas en equipo con aquel compañeiro que a criterio do profesor lle poida resultar beneficioso.

Nas tarefas habituais na aula e nas avaliacións, aplicarase unha flexibilización temporal ou de espazos, que favorezcan o remate das mesmas.

No caso de contemplar a necesidade de algunha outra flexibilización, o equipo docente popondrá ás prioridades en relación con aqueles módulos cunha dificultade asumible

polo alumnado, e polo contrario informará á familia daqueles módulos onde a dificultade será difícil de afrontar para o alumno u alumna.

O Equipo Docente logo de observar ao alumnado, na sesión de Avaliación Inicial, establecerá outras medidas educativas, que poidan beneficiar ao alumnado no seu proceso de aprendizaxe. Co alumnado que presenta NEE é importante o seguimento da asistencia á clases, para conseguir nun período de tempo breve, a integración social do alumno na aula e no centro.

## 9. Aspectos transversais

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

Prestarase unha especial atención aos temas transversais, por ser imprescindibles para acadar a formación integral da persoa, estes apelan a condutas:

Educación para a Paz e a Convivencia: Estes temas simultanearánse durante o desenvolvemento de todas as tarefas do módulo, poñendo en práctica a cooperación, compañeirismo, respecto ós demais e traballo en equipo.



Educación para a Saúde: Desenvolveranse durante o curso temas relacionados coa seguridade e hixiene dos alimentos, ademais reflectido tamén nos contidos específicos, e outros que resulten de interese para completar a formación.

Educación para a Igualdade: Realizaranse unha serie de actividades nas que se evidencia que é igual a súa práctica tanto para os alumnos como para as alumnas á hora de acceder ó mundo laboral.

Educación Ambiental: Inculcaráselles ós alumnos o aproveitamento e non despilfarro de materias primas empregadas nas prácticas, así como dos recursos naturais.

Educación Multicultural: Fomentarse o respecto polas diferentes culturas poñendo en relevo os diferentes gustos culinarios, e formas variadas de alimentación.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro e outras actividades específicas como charlas ou clases maxistras impartidas por especialistas; algúns exemplos son:

Semanas xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos