



## 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 |
|--------------|----------------------------|-----------|------------------|--------------|----------------|
| MP0028       | Sobremesas en restauración | 2018/2019 | 7                | 140          | 140            |

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

### Profesorado responsable

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Profesorado asignado ao módulo | JENARO FIEIRA NOYA |
| 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 Sobremesas de Restauración pertencente ao ciclo medio; tomando como referencia o texto refundido dos decretos 218/2008 e 38/2010 polo que se establece o título de Técnico en Cociña e Gastronomía e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademais do perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título:

O perfil profesional do título de Técnico en Cociña e Gastronomía determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- Competencia xeral:

A competencia xeral deste título consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

- Competencias profesionais, persoais e sociais:

- a) Determinar as necesidades para a produción en cociña a partir da documentación recibida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- d) Executar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicarles ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.
- e) Executar as elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa decoración, terminación ou conservación.
- f) Realizar a decoración e a terminación das elaboracións, segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.
- g) Realizar o servizo das elaboracións, tendo en conta as necesidades, o ámbito da execución e os protocolos establecidos.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.
- j) Cumprir os obxectivos da produción, actuando consonte os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo de traballo.
- k) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- l) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- m) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación vixente.
- n) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego, desenvolvendo unha cultura emprendedora e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- o) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- p) Participar na vida económica, social e cultural, cunha actitude crítica e responsable.

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 productivos, 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    | Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración | Realizar a mice en place,e executar as tarefas necesarias para a elaboración de sobremesas. | 9                  | 10       |
| 2    | Elaboración de sobremesas a base de froitas                               | Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de froitas                               | 25                 | 15       |
| 3    | Elaboración de sobremesas a base de lácteos                               | Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de lácteos.                              | 20                 | 15       |
| 4    | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola                           | Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de produtos fritidos.                    | 20                 | 15       |
| 5    | Elaboración de xeados e sorbetes  | Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de xeados                                | 20                 | 15       |
| 6    | Elaboración de semifríos  | Elaboración de diversos tipos de sobremesas a base de semifríos                             | 22                 | 15       |
| 7    | Presentación de sobremesas empratadas                                     | Diseñar e realizar diferentes tipos de presentacións para sobremesas.                       | 24                 | 15       |

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

| N.º | Título da UD  | Duración |
|-----|---|----------|
| 1   | Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración | 9        |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo  | Completo |
|--|----------|
| RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas. | 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 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.               |
| CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.   |
| CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.  |
| CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.                                    |
| CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.  |
| CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.   |
| CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.                     |
| CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.                     |
| CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

##### 4.1.e) Contidos

| Contidos   |
|--|
| Sobremesas en restauración: descrición, caracterización, clasificación e aplicacións.            |
| Documentación asociada aos procesos produtivos de sobremesas: fichas técnicas, escandallos, etc. |
| Fases e caracterización da produción e do servizo de sobremesas en restauración.                 |



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

| N.º | Título da UD                                | Duración |
|-----|---|----------|
| 2   | Elaboración de sobremesas a base de froitas | 25       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo   | Completo |
|---|----------|
| RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados. | SI       |

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

| Criterios de avaliación   |
|---|
| CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.  |
| CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.  |
| CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).  |
| CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.   |
| CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.   |
| CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica. |
| CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.  |
| CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.  |
| CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.  |
| CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.  |
| CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.  |

#### 4.2.e) Contidos

| Contidos   |
|--|
| Sobremesas á base de froitas: descrición, análise, tipos, características, aplicacións e conservación.   |
| Sobremesas tradicionais de Galicia.  |
| Procedementos de execución de sobremesas de froitas frías (ensaladas, macedonias, froitas en xarope, froitas en compota, etc.) e de froitas quentes (froitas ao forno, flambadas, etc.). |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.  |



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

| N.º | Título da UD                                | Duración |
|-----|---|----------|
| 3   | Elaboración de sobremesas a base de lácteos | 20       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo  | Completo |
|--|----------|
| RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados. | SI       |

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

| Criterios de avaliación  |
|--|
| CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.   |
| CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.   |
| CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.   |
| CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.   |
| CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.              |
| CA3.6 Fíxéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.   |
| CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.                                 |
| CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.   |
| CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.                        |
| CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

#### 4.3.e) Contidos

| Contidos   |
|--|
| Sobremesas á base de lácteos: descrición, análise, características, aplicacións e conservación.                              |
| Sobremesas tradicionais de Galicia.  |
| Procedementos de execución de sobremesas á base de leite (flan, pudín, crema catalá e outras cremas, arroz con leite, etc.). |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.        |



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

| N.º | Título da UD                                    | Duración |
|-----|---|----------|
| 4   | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola | 20       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo  | Completo |
|--|----------|
| RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados. | SI       |

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

| Criterios de avaliación  |
|--|
| CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.   |
| CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.   |
| CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.   |
| CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.   |
| CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.                      |
| CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.   |
| CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.                                 |
| CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.   |
| CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.                        |
| CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

#### 4.4.e) Contidos

| Contidos  |
|---|
| Sobremesas fritidas ou de tixola: descrición, análise, tipos, características, aplicacións, e conservación.                           |
| Sobremesas tradicionais de Galicia.   |
| Procedementos de execución de sobremesas como chulas, filloas, crema fritida e leite frito, torradas e outras elaboracións de tixola. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.                 |





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

| N.º | Título da UD                     | Duración |
|-----|----------------------------------|----------|
| 5   | Elaboración de xeados e sorbetes | 20       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo   | Completo |
|---|----------|
| RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas. | SI       |

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

| Criterios de avaliación   |
|---|
| CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.   |
| CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.  |
| CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.  |
| CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.                        |
| CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.                                |
| CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.  |
| CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.                                       |
| CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.                       |
| CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

#### 4.5.e) Contidos

| Contidos   |
|--|
| Xeados e sorbetes: descrición, caracterización, tipos, clasificacións, aplicacións e conservación.                         |
| Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de xeados e sorbetes.                                 |
| Procedementos de execución para a obtención de xeados á crema, xeados de froitas, sorbetes, parfais, soufflés xeados, etc. |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental.      |



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

| N.º | Título da UD             | Duración |
|-----|--------------------------|----------|
| 6   | Elaboración de semifríos | 22       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo                          | Completo |
|--|----------|
| RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados. | SI       |

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

| Criterios de avaliación   |
|---|
| CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.   |
| CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.  |
| CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.                                |
| CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.                                |
| CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.  |
| CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.                       |
| CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

#### 4.6.e) Contidos

| Contidos  |
|---|
| Semifríos: descrición, tipos, aplicacións e conservación.   |
| Organización e determinación da secuencia das fases para a obtención de semifríos.                                    |
| Procedementos de execución de semifríos, como mousses, bavaoises, carlotas e outras elaboracións similares.           |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |



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

| N.º | Título da UD                          | Duración |
|-----|---------------------------------------|----------|
| 7   | Presentación de sobremesas emplatadas | 24       |

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

| Resultado de aprendizaxe do currículo   | Completo |
|---|----------|
| RA7 - Presenta sobremesas emplatadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica. | SI       |

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

| Criterios de avaliación  |
|--|
| CA7.1 Identifícase o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.   |
| CA7.2 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.                                   |
| CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións. |
| CA7.4 Identifícanse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.         |
| CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.                                       |
| CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.              |
| CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.   |
| CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identifícanse as medidas de corrección.   |
| CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.   |
| CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. |

#### 4.7.e) Contidos

| Contidos  |
|---|
| Decoración e presentación de sobremesas emplatadas: normas e combinacións básicas.                                    |
| Experimentación e avaliación de combinacións.   |
| Procedementos de execución de decoracións e acabamentos de produtos de sobremesas emplatadas.                         |
| Presentación final: tipo de vaixela e decoración.   |
| Aplicación de normas de seguridade e hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental. |



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo, (Sobremesas de restauración), 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, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere un determinado número de horas, tal como se reflicte no apartado 6b desta programación.

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 30% da cualificación final do módulo.

As actividades en taller, casos prácticos, diferentes elaboracións tanto a nivel individual e/ou en grupo servirannos para avaliar as técnicas e destrezas; prácticas individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 60% da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 10 % da cualificación final do módulo.

A nota da avaliación positiva será a suma dos tres apartados avaliábeis.

Para acadar una avaliación positiva e facer a media entre elas, en tódalas probas deberá acadar unha puntuación igual ou superior a 5 puntos sobre 10

RA1. Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.

CA1.3. Determinouse a secuencia das fases da produción.

CA1.4. Dedúcióonse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.

CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.

CA1.7. Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.

CA1.9. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

A2. Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.

CA2.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.

CA2.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.

CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.

CA2.6. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.

CA2.8. Dedúcióonse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA2.9. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.



CA2.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA3. Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.

CA3.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.

CA3.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA3.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.

CA3.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

CA3.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo procedementos establecidos.

CA3.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA3.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA3.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA4. Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.

CA4.1. Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.

CA4.2. Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA4.3. Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.

CA4.4. Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.

CA4.5. Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.

CA4.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA4.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA4.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA5. Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.

CA5.2. Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

CA5.3. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA5.4. Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.

CA5.5. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA5.6. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA6. Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.

CA6.2. Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.

CA6.3. Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.

CA6.4. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA6.5. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA6.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

RA7. Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

CA7.3. Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.6. Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

CA7.7. Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.

CA7.8. Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA7.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

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

Este é un módulo de 2º curso, e no suposto de que un alumno non supere o módulo, non poderá acceder á FCT no período ordinario por ter o módulo pendente.

O alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, facendoselle entrega dun informe de avaliación individualizado. (MD75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01) así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que será na avaliación final de módulos en xuño, en caso de superalo poderá acceder a FCT que será realizada no próximo curso.

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

No DOG do 7 de agosto de 2018 publicouse a Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018-2019.

Na disposición cuarta, para o alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua e realizase unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos (en marzo/abril) isto permite realizar a proba final extraordinaria con anterioridade á realización da FCT, e a cualificación obtida na proba poderá consignarse na avaliación parcial previa á FCT. O alumnado que nesta avaliación teña superados todos os módulos poderá realizar a FCT co resto do alumnado.

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

Nunha parte práctica de execución de determinadas elaboracións correspondentes ca materia impartida no módulo. E nunha parte teórica conceptual de todo os contidos do módulo.

En cada unha das partes terá que superar a nota mínima de 5, 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 NOF 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.

O alumnado que perda o dereito a avaliación continua, dende ese momento, NON poderá entregar as tarefas realizadas na clase NIN realizar probas obxectivas que sirvan para a súa cualificación nas diferentes avaliacións parciais. Tan só pode ser avaliado nunha proba final extraordinaria.

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, estableceuse para todos os módulos un máximo dun 10 % para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A este respecto e para informar ao alumnado enviarase 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 (sen xustificar) con respecto á súa duración total.

Dado a cantidade de horas impartidas o longo do curso neste módulo 140 horas :

-O 6% das faltas, 8 horas (apercebemento)

-PD 10% 14 horas (comunicación de PD)

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**

O seguimento da programación farase na plataforma habilitada para elo.

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 proponendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica. No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 De acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

## **9. Aspectos transversais**

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

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



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

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se 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 e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sem-pre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Co fin de motivar, e ademais de presentarlles ós alumnos algún exemplo real de funcionamento de algunha empresa do sector, prevese realizar visitas a establecementos que o permitan. Asimesmo prevese realizar as seguintes actividades:

elaboracións de menus especiais para o Nadal, Entroido

buffets de almorzo.

visita a ferias do sector especializadas.

servizos e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos.

Calquera outra actividade que o profesor considere interesante para a consecución dos obxectivos xerais do módulo e que non quede reflectida neste apartado.

## 10. Outros apartados

### 10.1) AVALIACIÓN INICIAL

Proba tipo que pode ser modificada parcialmente:

#### A) DATOS DO ALUMNO E SISTEMA DE ACCESO Ó CICLO

No caso de traslado de matrícula, indicar Centro de procedencia e cal foi o motivo.

No caso de ter módulos pendentes, indica cales son

#### B) CUESTIONARIO DE COÑECEMENTOS PREVIOS





1-Define os seguintes termos:

Camisar:

Emulsionar

Crocanti:

Escudillar

Panizar:

Duquesas

Praliné

Plastón

2-¿Qué diferenza hai entre buñuelos de mazá e buñuelos de viento?

3-¿Qué diferenza hai entre as elaboracións: crema fritida e leite fritida?.

4-¿Cánto arroz precisamos para facer arroz con leite para 10 pax.?

5- Nomea tres variantes da crema de manteiga.

6-¿Cómo recuperas unha crema de manteiga que está cortada?.

7-¿Cómo corrixirías unha pasta choux que está moi branda?.

8- Cando un hojaldre solta a graxa na cocción. ¿Cál é o motivo principal?.

9- Si cando sacamos as duquesas do forno están planas, Cál é o motivo?

10- ¿Qué tipo de hojaldre é o máis idóneo milfollas?, ¿por qué?.

11- Elabora e cumprimenta unha ficha: cos ingredientes, preparativos, elaboración e presentación, Torta de crema e chocolate para 8 pax.

## 10.2) Libros de texto

Debido a que a carga lectiva deste módulo é fundamentalmente práctica, os conceptos teóricos serán apuntes do profesor que se lle facilitará o acceso ao alumnado mediante aula virtual ou nube.

As receitas que se lle facilitará ao alumnado serán extraídas principalmente de dous libros: Recetario de pastelería e repostería de Jenaro Feira edit Gesbiblo e recetario base de pastelería profesional da escola patisserie do gremi de Barcelona.