

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 | JUAN ACEVEDO PRADO |
| 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 no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

- Perfil profesional do título:

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

- 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.



En relación co módulo o alumno será quen de acadar competencias en :

1. Organizar as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, e analizar as fichas técnicas
2. Elaborar sobremesas á base de froitas e recoñecer os procedementos aplicados.
3. Elaborar sobremesas á base de lácteos e identificar os métodos e os procedementos aplicados.
4. Elaborar sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñecer os procedementos aplicados.
5. Elaborar xeados e sorbetes, e identificar as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
6. Elaborar semifríos e recoñecer os procedementos aplicados.
7. Presentar sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustificar a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

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



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

| U.D. | Título | Descrición | Duración (sesións) | Peso (%) |
|------|---|--|--------------------|----------|
| 1 | Organización das tarefas para a elaboración de sobremesas en restauración | organización da posta a punto, elaboración dos documentos propios da produción, estocaxe dos produtos obtidos e desbarasado. | 9 | 10 |
| 2 | Elaboración de sobremesas a base de froitas | Elaborar sobremesas de todo tipo que inclúan froitas na súa formulación. | 25 | 15 |
| 3 | Elaboración de postres a base de lácteos | Elaborar sobremesas que inclúan ovos e lácteos entre os seus ingredientes | 20 | 15 |
| 4 | Elaboración de sobremesas fritidas ou de tixola | Realización de sobremesas rebozadas e fritidas, á plancha, salteadas | 20 | 15 |
| 5 | Elaboración de xeados e sorbetes | Introducción á produción de xeados e sorbetes elaborados a máquina e de maneira manual ou artesanal | 20 | 15 |
| 6 | Elaboración de semifrios | Producción de diferentes tipos de mousses, carlotas, bavaoises | 22 | 15 |
| 7 | Presentación de sobremesas empratadas | Estudo das técnicas de empratado segundo o tipo de servizo a realizar. | 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 postres 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, parfaits, 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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

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(Dentro deste apartado, o alumnado traerá o rostro limpo e aseado, afeitado diario da barba, pelo curto ou recollido e totalmente cuberto polo gorro de cociña, non se permiten pendientes nin pircins e crabos en zonas visibles, non se permiten aneis, pulseiras nin reloxos, uñas cortas, limpas e sin esmaltes), e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 10 % da cualificación final do módulo.

A nota da avaliación 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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

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. Deducíronse 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.

RA2. 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. 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.

CA2.11. 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. Distingúronse 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

O alumnado 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.

realizaráse un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01)

A proba de recuperación faráse tendo en conta os mesmos criterios que no período ordinario

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

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanza de formación profesional inicial e tendo en conta as modificacións da resolución do 24 de xullo de 2018. O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado



módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas.

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

b. A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

c. Será obrigatorio apercibilo previamente (unha vez acadado o 6% das faltas de asistencia) tal e como se contempla na normativa vixente.

d. Estes alumnos ou 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 sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

e. O alumnado que perde o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente.

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

Nunha proba práctica relacionada cos resultados de aprendizaxe do módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto na proba práctica como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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

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

O seguimento da programación realizarase na plataforma de acordo coas directrices do departamento. Dito seguimento será revisado e archivado mensualmente polo departamento.



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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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 dispoñen desperdiciando 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 cotiáns do seu emprego.

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



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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As actividades complementarias e extraescolares, estarán condicionadas á dispoñibilidade de tempo e orzamaneto, e serán:

Visita a feiras do sector especializadas.

Visita a empresas do sector. (Hotel, restaurante, pastelerías)

Asistencia a catas de produtos relacionados coas sobremesas.

Asistencia a charlas e ponencias de especialistas relacionados co mundo sobremesas

10. Outros apartados

10.1) AVALIACIÓN INICIAL

Faremos unha proba de coñecementos previos referida a conceptos relacionados coa programación e de repaso de conceptos de primeiro curso.

10.2) APUNTES E BIBLIOGRAFÍA

Os conceptos teóricos serán facilitados polo profesor en forma de apuntes.

As fichas de elaboración, serán copiadas polo alumnado e sacadas de diferentes e diversas fontes. A final do curso presentarán o dossier das fichas elaboradas.