

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesiós semanais	Horas anuais	Sesiós anuais
MP0500	Xestión da produción en cociña	2018/2019	11	244	244

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAFAEL BRANTUAS CANAY
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Galicia é un importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. O Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Santiago de Compostela é o destino final desta ruta milenaria e que conta cunha importante infraestrutura hostaleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. O alumnado debería saír formado para seguir ascendendo o nivel de calidade e excelencia sobre todo da cidade no noso sector logo de pasar tanto sexa en establecementos de aquí como rematar o período de formación no estranxeiro.

As ensinanzas do módulo centraranse no que se fai na actualidade no noso entorno sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Este módulo profesional MP0500 está relacionado coas seguintes unidades de competencia:

- UC1060_3 Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor
 - UC1065-3 Organizar procesos de produción culinaria
 - UC1066 -3 Administrar unidades de produción culinaria
- conforme ao establecido no artigo (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro)

Para responder a estas necesidades proponse as seguintes actividades que se reparten no horario da maneira que se relata a continuación:

- Luns, de 16:00 a 18:30 na aula de I+D investigación con produtos novos ou non vistos anteriormente, traballo con nova maquinaria e cós novos sistemas de cocción.
- Martes de 09:00 a 16:00 Restaurante para 25 personas cun tipo de cociña formal tratando de responder aos diversos tipos de establecementos que existen na cidade en colaboración có CSDSR 2º e Gastrobar para 20 personas cunha cociña máis divertida e informal en colaboración có CSDSR 1º.
- Mércores de 09:00 a 11.00 onde explicar os conceptos teóricos, tramitar pedidos e facer o deseño das ofertas.

O orzamento previsto no programa de xestión de pedidos do centro é de 2.900 ata o nadal; son 14 semanas de prácticas con 21 alumnos e alumnas, da un resultado de 9.86 por persoa e semana, considero unha cantidade demasiado pequena para acadar unha boa formación.

Espero que a boa disposición da dirección e concretamente do administrador me permita aumentalo, se chegado o caso se agota antes do remate da avaliación.



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	Recoñecemento dos sistemas de produción culinaria	Estudo dos diferentes sistemas de produción e servizo, métodos de cociñado e conservación	28	10
2	Deseño de espazos	Relación dos sistemas de produción con diferentes propostas de deseño	26	10
3	Programación de actividades para o servizo en cociña	Manexo da documentación relacionada, o persoal e as súas funcións	38	13
4	Supervisión dos procesos para o servizo en cociña	Elaboración e supervisión dos produtos culinarios en relación cos procesos de servizo	40	20
5	Programación de actividades en cociña para produción e distribución	Manexo da documentación relacionada, o persoal e as súas funcións	38	16
6	Supervisión dos procesos para a produción e distribución	Elaboración e supervisión dos produtos culinarios en relación cos procesos de produción	34	13
7	Control de consumos	Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.	40	18



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recoñecemento dos sistemas de produción culinaria	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.3 Relaciónanse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñécense os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.

4.1.e) Contidos

Contidos
Sistemas de produción culinaria: descrición e análise.
Vantaxes e inconvenientes dos sistemas produtivos.
Relacións entre os sistemas de produción culinaria e os tipos de restauración.
Factores que determinan a elección dun sistema de produción.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Deseño de espazos	26

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA2.1 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identificáronse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñecéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.
CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.
CA2.7 Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Definíronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

4.2.e) Contidos

Contidos
Espazo de cociña: características xerais das instalacións segundo os sistemas de produción.
Comparación de estruturas de locais e zonas de produción culinaria.
Equipamentos de cociña: propostas de colocación e distribución en planta de equipamentos e instalacións.
Criterios de deseño: Seguridade alimentaria (limpeza, contaminación cruzada, xestión de residuos, almacenamento de materiais, etc). Funcionalidade dos espazos. Delimitación e interrelación de zonas (frías, quentes, de distribución e servizo, de almacename



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Programación de actividades para o servizo en cociña	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA3.1 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planificáronse as fases da produción.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.

4.3.e) Contidos

Contidos
Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Supervisión dos procesos para o servizo en cociña	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocessos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

4.4.e) Contidos

Contidos
Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución: abatemento, EAM, baleiro, pasteurización, esterilización, etc.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Programación de actividades en cocina para produción e distribución	38

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Sistemas de distribución e servizo, de ser o caso, de cada sistema de produción: características.</p> <p>Análise da documentación e a información previa relacionada coas actividades de produción en cocina: Selección e/ou determinación de ofertas. Estudo e cálculo de necesidades para determinar recursos materiais e humanos. Sistemas de racións e gramaxes.</p> <p>Organigramas de persoal e funcións para as actividades de produción e/ou servizo, de ser o caso.</p> <p>Planificación e secuencia de fases e tarefas asociadas ás actividades de produción: Fases da produción culinaria. Estimación e asignación de tempos de produción culinaria. Elaboración de plans de produción culinaria: controis e aplicación. Rastrexabilidade</p>



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Supervisión dos procesos para a produción e distribución	34

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cociña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.	NO
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cociña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos



Contidos

Definición de procesos de preelaboración, conservación, envasamento, preparación e acabamento de xéneros e produtos culinarios.

0 Valoración das opinións da clientela e toma de decisións.

Obxectivos de venda. Prioridades no consumo das elaboracións.

Deseño e realización de produtos culinarios acordes coas técnicas asociadas aos sistemas produtivos.

Aplicación de novas tecnoloxías nos procesos de elaboración culinaria.

Procedementos de execución de elaboracións culinarias atendendo ás características dos sistemas de produción e distribución ou servizo, de ser o caso.

Definición das fases dos procesos, riscos na execución, e control de resultados intermedios e finais.

Asociación das técnicas correspondentes cos procesos e os plans de produción culinaria.

Aplicación de protocolos e controis relacionados coas operacións previas e coas técnicas de cocción e de acabamento de produtos culinarios, con respecto á hixiene, a distribución das materias primas e as operacións de preelaboración, entre outras.

Aplicación de protocolos de actuación e controis previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

Relacións entre procesos de elaboración culinaria e proceso de servizo. O comedor e a lóxica de servizo.

Coordinación da produción culinaria co servizo: control de tempos.

Transmisión de información sobre composición, tempo de servizo e técnicas de elaboración de pratos.

Protocolo e xeito correcto de servir os pratos, desde o punto de vista gastronómico.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Control de consumos	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

4.7.e) Contidos

Contidos
Documentación relacionada cos consumos e os custos nas unidades de produción en cociña. Fichas de produción. Análise, axuste e actualización de custos de materias primas, rendementos e escandallos. Fichas de control de consumos: por actividade ou servizo, aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en restauración.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Perda do dereito a avaliación continua :

A - 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 ensinanzas de formación profesional inicial: 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.

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

B- O alumno ou alumna será informado das faltas de asistencia mediante comunicación escrita.

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 perdese o dereito á avaliación continua terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación, previa á avaliación final de módulos correspondente.

Os mínimos para este módulo son:

Mínimos esixibles:

Ud1:

Describe e analiza os sistemas de produción culinaria.

Recoñece os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.

Ud 2:

Describe as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.



Analizaos aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
Identifica e distribúronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
Ten en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
Recoñece as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

Ud 3:

Exemplifica mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
Analízase a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
Calcula e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
Realiza a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exixencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
Concreta as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.

Ud 4:

Coordina todas as actividades cos departamentos implicados.
Concreta as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
Calcula o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.
Identifica as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.

Ud 5:

Relaciona os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.

Ud 6:

Identifica as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
Recoñece e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.
Controla o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegúrase a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
Deseña e realiza novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
Transmite ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
Realiza as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
Ten en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato .

Ud 7:

Describe toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña.
Analiza actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
Realiza os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.

Para a obtención da nota das avaliacións parciais procederase como sigue:

Proba de coñecementos teóricos 30% da nota.

Proba práctica (consistente en realizar algunha actividade feita anteriormente na clase) 50 %; este apartado poderá substituírse polo seguimento

diario ou polo traballo que cada alumno deberá desenvolver na semana na que fai funcións de xefe/a de cociña.

Actitude participativa, constancia, rigor e interese 10% da nota.

En cada un dos 3 apartados (teórico, práctico, actitude) deberá de obterse alomenos un 5 para poder facer a media aritmética das tres notas e aplicar a porcentaxe correspondente. Os exames teóricos que non acaden a nota mínima de 5 terán que ser recuperados (xa sexa na seguinte avaliación ou nun exame teórico final).

Ademais restarase 0,10 puntos na nota final de cada avaliación parcial cada vez que se incumplan os seguintes puntos:

- Emprego de elementos persoais que poidan ser contaminantes tales como pendentes, aneis, barba mal aseada e longa, pelo solto ou pircings.
- Non cuidar o aseo persoal levando o uniforme sucio, as uñas longas ou mal limpas ou ir sen afeitado axeitadamente.
- Comer na aula sen autorización.
- Mascar goma.
- Non lavar as mans adecuadamente antes de comezar a clase.
- Usar a roupa específica de cociña fora dos espazos propios de uso excepto para o recreo da clase.
- Empregar a vestimenta de cociña para levar obxectos persoais.
- Usar o móbil ou calquer elemento electrónico non permitido.

*Estes apartados anteriores serían motivo de non autorización de entrada nun lugar de traballo onde se cumpran os normas de seguridade e hixiene.

Tendo en conta que a avaliación é continua, a nota final será a da 2ª avaliación.

Dado que a nota só poden ser números enteiros, redondearase ao número enteiro superior se cando o decimal iguale ou supere o 0,5.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Co fin de garantir a función formativa que ten a avaliación e o dereito do alumnado a que o seu rendemento escolar sexa avaliado con plena obxectividade, conforme o establecido na normativa vixente 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.

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes.

Estas actividades e traballos organizaránse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación que terá como referente criterios de avaliación do

módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e estará baseada nos contidos e nas prácticas feitas durante o curso, en ámbalas dúas terá que acadar unha nota mínima de 5.

A proba teórica consistirá nun traballo ou suposto teórico dunha ou dúas propostas das se desenvolveron durante o curso e deberán conter alomenos o seguinte:

Documentación relacionada cós consumos e os custos nas unidades de produción en cociña.

Diagramas de procesos e os protocolos necesarios

Sistemas de produción culinaria.

Sistemas de distribución e servizo.

Métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.

Funcións de cada integrante do equipo de cociña a asignación de tarefas e a formulación de instrucións.

Coordinación de todas as actividades cos departamentos implicados.

Materias primas e os xéneros necesarios para os procesos.

Terase un tempo máximo de dúas horas para a realización do exercicio.

A proba practica constará na realización de actividades practicas similares ás realizadas ao longo do curso no taller.

Sinalar que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades a os alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos ou para o resto do grupo ou as instalacións.

Tamén será de aplicación o recollido na 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 2018/19, que no apartado cuarto, punto 3 di o seguinte: O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011.

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 entregarse unha memoria ao final de curso.

Para o seguimento mensual utilizarase o programa de seguimento da programación.

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 ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.



Para este módulo pasouse o día 19 de setembro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos) que se complementou cos datos extraídos da enquisa feita por min mesmo, xa que son o titor do grupo e datos de información de matrícula.

A avaliación inicial proporcionou os seguintes datos:

O alumnado non ten coñecementos previos do módulo pero si os necesarios para acadar con éxito a avaliación positiva.

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

Se durante o curso se detectara algunha necesidade actuaríase como segue:

- 1º - Entrevista co alumno para coñecer ou informalo da problemática.
- 2º - Reunión do equipo docente para poñer en común as medidas de reforzo.
- 3º - Solicitar a colaboración da Orientadora e do Xefe da Área de formación.
- 4º - Elaborar un calendario coas medidas a aplicar.
- 4º - Establecer as medidas organizativas necesarias para aplicar o plan.
- 5º - Avaliar os resultados.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Aplicaranse os seguintes:

- Educación para a igualdade: igualdade de oportunidades con independencia do xénero, raza, clase social, orixe, cultura, nacionalidade, relixión, etc.
- Educación ambiental: Respetto ao medio ambiente fomentando o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, auga, electricidade, insistindo 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.
- 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,...) facendo fincapé en empregar no seu futuro profesional materias primas de cercanía e as criadas sen empregar produtos químicos innecesarios e evitando o malestar ou maltrato animal.
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo.

Considero tamén 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 ao noso contorno socioeconómico e cultural.



9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As planificadas polo departamento de hostalería que en xeral contemplan as seguintes:

- Semanas ou xornadas gastronómicas.
- Presentación de produtos.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Visita a un mercado, lonxa ou empresa adicada a alimentación.
- Visita a feiras gastronómicas e relacionadas coa restauración e alimentación, concretamente asistencia ao Forum Gastronómico de A Coruña.
- Visita a un restaurante, hotel ou empresa similar adicada a restauración con cocíña para coñecer a súa organización e funcionamento.
- E tamén outras dentro ou fora do Centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou de intercambios de estudantes.

*É posible que durante o curso, debido a gran variedade que ofrece o noso centro en canto a actividades, haxa a posibilidade de facer algunha acción non prevista. O alumnado logo de ser consultado por min está en boa disposición de afrontar calquer proposta complementaria ou extraescolar non ofertada inicialmente.