

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 de adultos

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2018/2019	10	350	350
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2018/2019	10	240	240
MPMP00_48	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2018/2019	10	110	110

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DAVID RODRÍGUEZ CEBEY, DIEGO LÓPEZ DAPENA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

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

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

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

Cociñeiro/a.

Xefe/a de partida.

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

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

A actividade do centro educativo pretende simular un servizo de cociña con ceas con clientes reais.

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

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

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

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



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.1.e) Contidos

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



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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



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

4.2.e) Contidos

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



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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



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

4.3.e) Contidos

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



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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



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

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.5.e) Contidos

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



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.6.e) Contidos

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



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.7.e) Contidos

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



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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



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

4.8.e) Contidos

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

4.9.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.9.e) Contidos

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



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.10.e) Contidos

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



4.11.a) Identificación da unidade didáctica

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

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

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

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

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

4.11.e) Contidos

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



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

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

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

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

Elaborar produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Recoñecer os tipos de necesidades alimentarias específicas.

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

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

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

Os criterios de cualificación expresados en porcentaxes serán os seguintes:

A cualificación componse da seguinte maneira:

- 1) Conceptos: Probas, exames e traballos: 30%.
- 2) Procedementos: Prácticas no taller: 70%.
- 3) Cálculo da nota final da avaliación.

Elementos avaliáveis:

- 1) Exames , probas e traballos (30%)

a.-Puntuación máxima: 3 puntos.

b.- O total da puntuación será asignada;

-Cun 20% na parte de exames e probas, calcularase o total dividindo entre o número de exames e probas realizados en cada avaliación trimestral.

-Cun 10% na parte de traballos, calcularase o total dividindo entre o número de traballos realizados en cada avaliación trimestral.



c.- Baremación dos contidos e observacións:

-As probas e os exames, poderán incluír preguntas de desenvolvemento, completar cadros ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido. Haberá alo menos un por trimestre. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo.

-As probas poden ser feitas periodicamente e sen previo aviso.

-Os traballos serán de investigación e desenrolo sobre o temario impartido. Haberá a lo menos un por trimestre. Non se admitirán traballos fora do prazo de entrega.

2) Prácticas de taller, (70%)

a.-Puntuación máxima: 7 puntos.

b.- O total da puntuación será asignada;

-Cun 10% na parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento. A nota media de este apartado será calculada en base a suma das notas diarias de clase por avaliación.

-Cun 10% na parte de Caderno de clase, apuntes, fichas técnicas.

-Cun 30% na parte de Actividades diarias no taller. A nota media de este apartado será calculada en base a suma das notas diarias de clase por avaliación. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo no total deste apartado.

-Cun 20% na parte de Proba Práctica de Procedementos. Haberá alo menos unha por trimestre. Obteranse 5 puntos sobre 10 como mínimo.

c.- Baremación dos contidos e observacións:

- Na parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento penalizará a falta de atención e/ou entorpecemento no desenvolvemento da clase, autilización do teléfono móbil no taller sen previa autorización, chamada ao orde por non realizar o desbarasado e limpeza do taller durante ou ao final da clase, asistencia ao taller coa uniformidade profesional sucia, non traer ou non ter en condicións de uso e limpeza o material de uso individual, a asistencia ao taller sen afeitar ou condicións hixienico-sanitarias non ideoneas. A reiteración de calquera infracción das anteriormente redactadas (máximo 4 veces) fará que a suma total de puntos nese apartado sexa de 0 no computo final da nota nese apartado do trimestre.

- Na parte de Caderno de clase, apuntes, fichas técnicas; Recopilación de material didáctico e elaboracións realizadas (receitario). Elaboración dun caderno con índice, teoría e fichas de traballo. Boa presentación. Valorarase de 1 a 2 veces por trimestre.

- Na parte de Actividades diarias no taller; terase en conta o correcto desenvolvemento das actividades realizadas no taller, elaboración correcta de documentación, posta a punto de útiles e maquinarias, correcta mise en place, desbarasado e limpeza, preelaboracións, elaboracións e resultados obtidos. Traballo en equipo, dotes de liderazgo e compañeirismo. Como instrumento para a obtención da calificación empregárase a ficha de seguimento da actividade, facendo constar nela as observacións oportunas.

- Na parte de Proba Práctica de Procedementos. Realizarase unha proba práctica por trimestre, desenvolvendo elaboracións semellante ás realizadas no traballo diario no obradoiro, para observar en casos concretos o desenvolvemento do traballo individual cun tempo limitado. Servirá de axuda para a obtención desta puntuación a táboa de observación, que cubre o profesor sobre o traballo realizado por cada alumno/a.

3) Cálculo da nota final da avaliación:

a.- Para a superación positiva do módulo o alumno deberá acadar unha cualificación mínima do 50% en cada un dos apartados (Exames, probas e traballos e Prácticas de taller) anteriormente explicados.

b.- A nota final da avaliación será a suma dos apartados anteriores, tendo en conta á hora do redondeo a influencia positiva da parte de Seguridade e hixiene, uniformidade profesional e comportamento, así como as anotacións feitas no caderno do profesor.

c.-Non se farán recuperacións, por tanto unha avaliación suspensa recuperarase ao aprobala seguinte avaliación.

d.-Si un alumno non supera dita avaliación terá que facer un exame final que consistirá en amosar destrezas, capacidades e coñecementos que inclúan todos os contidos mínimos expresados na programación didáctica do módulo.

e.-No mes de Xuño realizaranse as actividades de recuperación para os alumnos que non superan o módulo no período ordinario.



6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

Ao dispoñer de suficientes elementos de avaliación pódese realizar unha correcta avaliación continua o que permite tomar medidas correctoras para lograr que o alumnado que presenta carencias en certos obxectivos poidan acadalos, reflectindo as dificultades que existan no proceso de ensino aprendizaxe, baseado na mellora constante de: actitude, orde, limpeza, cumprimento das normas de seguridade e hixiene, coidado do material e dos alimentos,...A avaliación continua será sumativa, pois farase en tres sesións anuais e permitiranos comprobar o avance realizado na aprendizaxe polo alumnado.

Para o alumnado que non acade unha avaliación positiva do módulo, no período establecido para a recuperación de módulos pendentes, que ten lugar entre a terceira avaliación parcial e a avaliación final de módulos do primeiro curso, o docente realizará un informe de avaliación individualizado que debe servir de base para o deseño das correspondentes actividades de recuperación. Estas actividades de recuperación poderán ser realizables de forma autónoma polo alumnado, realizando actividades en función dos obxectivos non acadados, e constarán basicamente de:

-Lectura e estudo dos contidos conceptuais do módulo, explicados polo profesor ao longo do curso, empregando o material didáctico recollido, comezando do mais sinxelo ao mais complexo e do singular ao particular.

-Realizar esquemas sobre estes temas para asegurar a comprensión e asimilación dos mesmos.

-Realizar o pedido, fichas técnicas e escandallo de elaboracións típicas das cocinas territorial española, galega e internacional, elaboracións para persoas con necesidades alimentarias específicas, e elaboracións a partir dun grupo de materias primas empregando técnicas innovadoras e vangardistas.

E como reforzo deseñaranse actividades sobre os puntos de maior carencia, e poderán chegar a ser presenciais a lo menos catro sesións semanais, para a resolución de dúbidas, corrección de exercicios e realización de probas.

Ao finalizar este período realizaranse probas prácticas e probas escritas para avaliar a consecución dos obxectivos non superados na última avaliación parcial.

A cualificación das probas, que versarán sobre os criterios de avaliación desta programación, puntuaranse de cero a dez puntos. Deberá obterse unha puntuación igual ou superior a cinco puntos para superar cada unha delas.

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

Segundo dicta a :

RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, 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 2017/2018

Cuarto. Perda do dereito á avaliación continua

3. 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 o 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente.

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

a.- proba teórica dos contidos de todo o módulo. (duración máximo de 2 horas)

b.-proba práctica das habilidades que debería posuír o finalizar o módulo. (duración máximo de 4 horas)

Para obter unha calificación positiva e superar o módulo deberá ter nas dúas probas un cinco como mínimo.

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

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

A avaliación da práctica docente en si debe consistir nunha autoavaliación do profesor, e promoverase a participación do resto de profesores e do alumnado no proceso. Os instrumentos básicos de recollida de información poden ser cuestionarios ao alumnado, diálogo entre profesores do Departamento para analizar e reflexionar sobre os aspectos relacionados coa práctica docente, e autoavaliación do profesor.

A avaliación debe estar ligada ao proceso educativo, pero hai momentos especialmente indicados para a valoración da marcha do proceso: Antes e despois de cada unidade didáctica; trimestralmente, aproveitando que dispoñemos os resultados académicos do alumnado, e anualmente.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

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

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

- Aplicar o establecido no apartado de contidos mínimos.
- Reforzar con explicacións mais sinxelas, ampliando o nivel de axuda documental e de asesoramento ao alumnado, no contexto dos obxectivos mínimos de cada módulo.
- Tomar como referencia os aspectos esenciais do perfil profesional característico do título.

-Ao mesmo tempo e en cumprimento do Decreto 229/2011, DOG (21-12-2011), art.8, o Equipo Docente, establecerá as medidas ordinarias de atención á diversidade que corresponden aplicar en cada caso segundo contempla á normativa, de xeito especial co alumnado con Certificación Oficial de Minusvalía. Estas medidas serán:

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

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

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

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



Favorecerase a súa adaptación ao traballo en equipo cos compañeiros.

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

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

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

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

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

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

Semanas xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.



Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

Actividades extraescolares:

1 trimestre:

Visita a algunha empresa relacionada co mundo da micoloxía para recibir unha explicación micolóxica.

2 trimestre:

Saída a concursos e feiras gastronómicas .

3 Trimestre:

Visita a unha empresa do sector para que o alumnado tome contacto co mesmo.