

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
MP0047	Técnicas culinarias	2018/2019	10	320	320

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO SALGUEIROS GÓMEZ
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 Técnicas Culinarias, fundaméntase en adaptar os contidos desenvoltos no currículo do Técnico en cociña e gastronomía, segundo 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 se vai desenvolver, como a localización e características do centro, as necesidades do entorno, a formación inicial do alumnado e as súas expectativas e experiencias profesionais.

A programación non é un texto definitivo e irreversible, ao contrario, pretende constituír un fío condutor do proceso de ensino aprendizaxe, que debe adaptarse á realidade do entorno, axustando a programación en función aos resultados e a consecución ou non, dos obxectivos reflectidos nesta programación.

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.

Os títulos profesionais e os correspondentes ensinos mínimos de formación profesional foron definidos a partir dos perfís profesionais e das competencias profesionais a eles asociadas.

Os perfís profesionais correspondentes ao título organízanse en Unidades de Competencia, e estas, á súa vez, exprésanse nunha serie de accións ou realizacións con valor e significado no emprego.

O perfil profesional do título de técnico en cociña e gastronomía determínase pola súa competencia xeral, consiste en executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

A formación necesaria para alcanzar as competencias e capacidades que o perfil profesional esixe constitúe un ciclo formativo. Cada ciclo componse dunha serie de módulos profesionais, que poden estar asociados a unha ou varias Unidades de Competencia, e outros nos que o contido formativo se deriva de criterios de política educativa.

O Módulo de Técnicas Culinarias está asociado á Unidade de Competencia UC0261_2: Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais, que podemos expresar da seguinte forma:

1. Confeccionar elaboracións básicas de múltiple aplicación que resulten aptas para a súa posterior utilización na elaboración ou acompañamento de pratos.
2. Elaborar e presentar, de acordo coa definición do produto e as técnicas básicas de elaboración, preparacións culinarias elementais.



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	Fondos básicos e complementarios	Elaboracións básicas de múltiples aplicacións.	40	9
2	Técnicas básicas de múltiples aplicacións	Salsas básicas, derivadas e especiais	35	15
3	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 1	Técnicas aplicables aos produtos da horta	35	15
4	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 2	Técnicas aplicables a ovos, pastas e arroces	35	15
5	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 3	Técnicas aplicables aos produtos do mar	35	15
6	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 4	Técnicas aplicables aos produtos cárnicos	30	15
7	Elaboración dos diferentes pratos	Elaboracións ou rexeneración, presentación e decoración de pratos	50	8
8	O servizo en cociña	Servizo, recollida e valoración	60	8

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Fondos básicos e complementarios	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.1.e) Contidos

Contidos
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Técnicas básicas de múltiples aplicacións	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbironse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: definición e usos. Clasificación das elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos básicos e complementarios, fumets, caldos, grandes e pequenos mollos básicos e complementarios. Aplicación das técnicas
Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria, o enxoval e outras ferramentas precisas. Realización
Calidade das elaboracións básicas e repercusión no produto final. Resultados da aplicación das técnicas de elaboracións básicas de múltiples aplicacións. Verificación da calidade do produto obtido.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 1	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.



Criterios de avaliación
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 2	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.



Criterios de avaliación
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 3	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbense e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Dedúcense as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.



Criterios de avaliación
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Técnicas e elaboracións básicas de cociña 4	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.	SI
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríbóronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identifícanse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA1.7 Identifícanse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
CA1.9 Distingúronse alternativas e propúxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.
CA1.10 Dedúcionse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.



Criterios de avaliación
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
<p>Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación, variacións, selección de tempo e aplicacións. Técnicas básicas: ferver, branquear, escaldar, cocer a baixa temperatura, ao vapor, asar, saltear, fritir, estufar, brasear e grellar. Técnicas compleme</p> <p>Procedementos de execución das técnicas. Fases e puntos clave na execución de cada técnica, e control de resultados. Identificación e aprovisionamento das materias primas en función das técnicas que se apliquen. Preparación dos equipamentos, a maquinaria,</p> <p>Análise do consumo enerxético segundo a técnica aplicada e os equipamentos empregados. Emprego de enerxías limpas e renovables en cociña. Manipulación dos equipamentos xeradores de frío e de calor: conexión, desconexión e regulación. Conservación da maqui</p> <p>Documentos relacionados coa produción en cociña. confección de escandallos, fichas técnicas, inventarios, partes diarios de consumo, etc. Aplicacións.</p> <p>Escandallo de xéneros e valoración de elaboracións culinarias. Valoración do número de racións que se deben obter. Consignación na ficha dos datos precisos: tipo de produto, cantidade, etc. Control de calidade da materia prima. Relación entre calidade e</p> <p>Diagramas de organización e secuenciación das fases na elaboración. Esquemas da elaboración dos pratos máis representativos. Aplicación e xustificación das secuencias apropiadas ao tipo de elaboración que se desenvolva.</p> <p>Aplicación de cada técnica a materias primas de características diferentes. Elaboracións culinarias elementais: potaxes, consommés, sopas e cremas; ensaladas simples e compostas; entremeses e masas. Elaboracións con base en hortalizas, pastas italianas, ar</p>



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Elaboración dos diferentes pratos	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.	SI
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e clasifícanse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
CA4.4 Distingúense as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.
CA4.5 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
CA5.5 Identifícanse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Distingúense e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos



Contidos

Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.

Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.

Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.

Valoración da calidade do produto final.

Normas de decoración e presentación: volume, cor, mollos, textura, simetría, etc. Presentación clásica. Tendencias xeométricas. Novas tendencias. Teoría das cores.

Execución dos procesos de acabamento e presentación. Puntos clave e control de resultados. Montaxes en fontes. Empratamento. Preparación de bufés, autoservizo, etc.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	O servizo en cociña	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Identifícanse os tipos de servizo e as súas características.
CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
CA6.3 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabamento en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.8.e) Contidos

Contidos
Gornicións e decoracións. Gornicións clásicas. Normas e combinacións organolépticas axeitadas. Criterios decorativos para ter en conta.
Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións. Interpretación de receitas asociadas a diversas elaboracións de gornicións. Elementos decorativos máis significativos: filigranas, tallas de hortalizas, froitas, etc.
Fases e puntos clave nas elaboracións, e control de resultados.
Valoración da calidade do produto final.
O servizo en cociña: descrición, tipos e variables organizativas. Tipos de servizos: carta, menú, autoservizo, catering, banquete, aperitivos, lunch, etc.
Tarefas previas aos servizos en cociña. Posta a punto. Confección de vales de aprovisionamento de xéneros. Aprovisionamento de alimentos e útiles necesarios para a posta a punto do local e dos equipamentos. Preparación para o inicio do servizo.
Documentación relacionada cos servizos. Vales de control: formalización e relación interdepartamental.
Coordinación durante o servizo en cociña. Distribución do traballo na cociña: Partidas: misións asignadas. Categorias profesionais: tarefas e obrigas.
Execución dos procesos propios do servizo. Interpretación de comandas. Realización das elaboracións culinarias atendendo aos criterios propios: temporalización, punto de cocción, temperatura óptima de servizo, etc. Realización do proceso de servizo en fon
Tarefas de finalización do servizo. Recollida, desbarasado e limpeza do posto de traballo. Limpeza dos equipamentos e do material. Realización de inventarios e partes diarios de consumo. Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de tempos e calida





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.

Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o/a alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas senón incurrirá na perda do dereito á avaliación continua, nese actuarase como segue:

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.

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

As actividades diarias de taller, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirán para avaliar procedementos; traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

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

Mínimos exigibles:

- 1 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
- 2 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- 3 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
- 4 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.



- 5 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
- 6 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria
- 7 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- 8 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos
- 9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- 10 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- 11 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
- 12 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade
- 13 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
- 14 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
- 15 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
- 16 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
- 17 Describíronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
- 18 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
- 19 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos
- 20 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
- 21 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
- 22 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc
- 23 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- 24 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
- 25 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios
- 26 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
- 27 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

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

Competencias conceptuais:

Exame escrito mais traballos gráficos ou documentais e/ou oral de ser o caso 30%

Competencias acitudinais e procedementais:

Traballo diario no obradoiro de cociña mais o examen práctico 70%

Asistencia. Control de asistencia esta vinculado exclusivamente a aplicación informática XADE.



Comportamento. A valoración do comportamento efectuarase a través da ficha de seguemento.

Traballo diario, efectuarase unha ficha de control/seguimento da actividade programada, facendo constar na mesma ou na ficha individual de cada alumno as observacións oportunas.

Exame práctico, efectuarase unha proba practica por trimestre, durante o desenvolvemento das mesmas informarase aos alumnos dos aspectos que se valoraran e a puntuación de cada un deles, os resultados da proba serán documentados por escrito.

Proba práctica (consistente e realizar algunha actividade feita anteriormente na clase) 50 %.

Actitude participativa, constancia, rigor e interese 20% da nota. Irase anotando semanalmente no diario de clase a nota acadada cada día para resolver este apartado, debido á organización do módulo poderá pospoñerse este apartado ata o mes de Novembro onde o xa se poderán identificar cada alumno persoalmente.

A avaliación é continua polo tanto ,a nota final da terceira avaliación será a nota final que leve o alumno.

A nota numérica en cada avaliación ten que ser un número enteiro polo que a partir da unidade máis 0.5 redondearase a nota superior e menos de 0.5 a inferior.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

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

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 alumnado 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.

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

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo e outra de carácter práctico.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto na proba teórica como na proba práctica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non se superan as dúas.

Ademais será de aplicación 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 no seu punto Cuarto onde di o seguinte:

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.

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 entregárase unha memoria final de curso.

O seguimento farase na plataforma cubrindo aqueles apartados previstos en cada apartado e unha vez ao mes.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Para este módulo pasouse o 20 de setembro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos) e datos de información de matrícula.

A avaliación inicial proporcionou os seguintes datos:

No hay alumnos con coñecementos previos salientables relacionados coa cociña e co programa formativo do módulo, a pesares de que varios deles son repetidores e que cursaron este módulo neste mesmo centro polo tanto a programación é xeral non contemplando ningunha adaptación.

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

No momento de elaboración da programación non se detectou ningún caso que necesitara medidas adicionais de reforzo educativo.

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

- 1º - Entrevista có 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 contextualizándolas 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.
- 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.