

1. Identificación da programación

Centro educativo

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

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	2018/2019	7	240	240

(*) 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

Esta programación realízase para o módulo Procesos de Praelaboración e Conservación en Cociña, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección en Cociña, tomado como referencia o Decreto 38/2010 polo que se establece o título de Técnico Superior en Dirección de Cociña, e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecemento de aloxamento e restauración.

Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha transcendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a cidade de Santiago de Compostela é o destino final desta ruta milenaria e que conta cunha importante infraestrutura hostaleira.

Tendo en conta que o sector turístico galego é, o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado.

As ensinanzas do módulo centraranse nas elaboracións máis representativas experimentando alternativas baseadas nos nosos produtos e técnicas tradicionais, sen esquecer outros contidos de carácter internacional que favorezan a polivalencia do alumnado.

Por último, as demandas da poboación en relación a elaboracións dietéticas ou para persoas con necesidades específicas, así como o aumento de poboación procedente de diversas culturas, tamén son tidas en conta de xeito que o alumnado deberá sensibilizarse ao respecto e actuar responsablemente seguindo unhas normas específicas segundo os casos.

Intentarase para un mellor aproveitamento do xénero preelaborar materias primas para o modulo de P.E.C.

Nas prácticas tratarase de facer actividades o máis parecido posible ao que se desenvolve no entorno produtivo de Santiago de Compostela sen esquecer, lóxicamente, calquer tipo de cociña que se desenvolva na actualidade.

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen.	Prepara as zonas de produción e analiza e recoñece as características das instalacións, os equipamentos, a batería, utilaxe e os procesos de aprovisionamento interno. Observa as medidas de seguridade e hixiene propias do entorno de traballo, maquinaria, utilaxe e materias primas empregadas nos procesos.	20	10
2	Materias primas: Hortalizas e legumes	Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	50	20
3	Materias primas: peixes e mariscos	Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	60	20
4	Materias primas: Carnes	Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	60	20
5	Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	Determina sistemas e métodos de envasado e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación e posterior rexeneración. Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	30	10
6	Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña.	Determina métodos para a obtención e cálculo de escandallos e test de rendementos.	20	20



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Departamento ou área de cociña: instalacións e zonas que a compoñen.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.

4.1.e) Contidos

Contidos
Equipamentos e maquinaria de cociña: descrición e clasificación.
Distribución e colocación nos espazos de cociña.
Batería, utensilios e ferramentas de cociña: descrición e clasificación.
Aprovisionamento interno de materias primas en cociña: concepto, características e procedementos de abastecemento.
Documentos de control interno da área de cociña: funcións, formalización e tramitación.
Deontoloxía profesional.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materias primas:Hortalizas e legumes	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.2.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Materias primas:peixes e mariscos	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Materias primas:Carnes	60

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.	NO
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Selecciónanse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA4.1 Identifícanse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identifícanse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.6 Desenvólvense os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Preelaboración: concepto e características.
Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou o racionamento de xéneros de cociña: fases, procedementos e puntos clave.
Pezas e cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
Cortes específicos e pezas con denominación propia: descrición, formatos e aplicacións. Procedementos de execución de cortes específicos e obtención de pezas.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Sistemas de conservación, rexeneración e envasado.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.	SI
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identifícanse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.1 Identifícanse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identifícanse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.



4.5.e) Contidos

Contidos
Descrición e análise de sistemas e métodos de envasamento e conservación: por frío, por calor, etc.
Pasteurización e esterilización: descrición e características.
Equipamentos, recipientes e envases asociados a cada método.
Caducidade e caducidade secundaria: conceptos. Relacións entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
Técnicas de rexeneración de alimentos: concepto, descrición e análise.
Equipamentos utilizados na rexeneración: funcións e procedementos de uso e control.
Procesos de execución de técnicas: fases e puntos clave durante o seu desenvolvemento.

4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Rendemento das materias primas de uso habitual na cociña.	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

4.6.e) Contidos

Contidos
Rendemento de materias primas: concepto e métodos de cálculo do rendemento.
Escandallo: concepto, tipos e métodos de cálculo.



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.

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

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

D - Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

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

Os mínimos para este módulo son:

UD 1

Recoñecer a maquinaria, batería, utensilios e ferramentas de uso habitual nas cociñas profesionais así como os cuidados a ter en conta e os materiais de que están feitas.

Coñecer como se organiza unha cociña profesional.

UD 2

Recoñecer e saber empregar os vales ou programa informático asociado aos pedidos.

Ser capaz de facer a recepción das materias primas identificando as características organolépticas e de calidade así como a súas aplicacións



culinarias.

De maneira autónoma preelaborar, cumprindo có explicado, materias primas e aplicar as técnicas de manipulación, limpeza, corte, racionado, envasado e etiquetado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.

Manter o lugar de traballo limpo, ordenado e cuidando o material e os espazos, recollendo o lixo e demais desperdicios provocados pola actividade feita.

UD 3

Executar os métodos de conservación de alimentos de maneira autónoma atendendo ás especificacións concretas de cada sistema.

Executar os métodos de rexeneración de alimentos de maneira autónoma e cumprindo có explicado polo profesor.

UD 4

Cofñecer os diferentes escandallos e rendementos das materias primas así como a realización práctica na cociña para a súa obtención.

Ser capaz de identificar e describir os distintos tipos de documentos asociados aos escandallos e rendementos.

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

as actividades de recuperacion faranse segudo dicta a:

RESOLUCIÓN do 4 de agosto de 2016, 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 2016/2017

Terceiro. Perda do dereito á avaliación continua nos ciclos de grao medio e de grao superior

3. O alumnado que perde o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación fina de módulos co curso correspondente

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 alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumno deberá presentar os traballos correspondentes.

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

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.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará 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 19 de setembro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cós datos proporcionados polo titor e datos de información de matrícula. Cos datos desta avaliación poderanse adaptar distintas as actividades e procesos de aprendizaxe en función dos coñecementos previos que posea o alumnado, sa sexa por facer con anterioridade outro ciclo de hostalería ou ter experiencia laboral no sector.

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Aplicaranse os seguintes.

Educación para a igualdade: igualdade de oportunidades con independencia do sexo, raza, clase social, orixe, cultura, nacionalidade, relixión, etc.

Educación ambiental: Respecto ao medio ambiente fomentando o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, auga, electricidade, insistindo na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático.

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...) facendo fincapé en empregar no seu futuro profesional materias primas de cercanía e as criadas sen empregar produtos químicos innecesarios e evitando o malestar ou maltrato animal.

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo.



Considero tamén como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas ao no noso contorno socioeconómico e cultural.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Propóñense unha serie de visitas a diferentes tipos de establecementos hosteleiros para apreciar, analizar e comparar as súas instalacións e maquinaria. Intentarase unificar na medida do posible nunha mesma saída extraescolar:

Unha cociña hospitalaria (CHUS ou HULA).

Unha cociña central (Ruta Jacobea, catering Airas)

Cociña de Hotel con eventos (Hotel Puerta del Camino *****)

Unha cociña especializada en banquetes (Pazo de Adrán)

Outra visita co obxectivo de apreciar diferentes métodos de conservación e coñecemento de operacións previas das materias primas sería unificar:

Un matadeiro de gando con sala de despiece (cárnicas compostela, J.Taboada,...)

Unha fábrica de embutidos (Lalinense, Torres Nuñez..)

Un porto marítimo ou lonxa (Coruña ou Riveira)

Unha conservera de productos do mar (Frinsa , Escuris Batalla)

Todas estas visitas están supeditadas a concretar previamente (dunha ou duas semanas) sobretudo en canto a horarios coa finalidade de non entorpecer o sistema e ritmo de traballo de cada empresa.