



PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA PROGRAMA FORMATIVO SERVIZOS RESTAURACIÓN



Curso: 2025-2026



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA,
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL E UNIVERSIDADES

Esta programación, conforme a orde do 22 de xullo de 1997 e o Decreto 374/96, foi consensuada en Claustro e posteriormente avaliada e aprobada no Consello Escolar do MARTES 28 de outubro de 2025

PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA CURSO 2025 - 2026**FP BÁSICA – COCIÑA E RESTAURACIÓN****0. ÍNDICE****1. INTRODUCCIÓN**

Esta programación didáctica forma parte do ciclo D1HOT001100 – Cociña e Restauración, pertencente á Familia Profesional de Hostalaría e Turismo, e impártese no CEE Pontevedra dentro da oferta de Formación Profesional Básica (FPB).

O programa pretende que o alumnado adquira as competencias profesionais básicas necesarias para desenvolver tarefas de axuda na cociña e no servizo de restaurante-bar, favorecendo a súa integración social e laboral, nun contexto de aprendizaxe adaptado ás necesidades do alumnado con diferentes ritmos e capacidades.

MÓDULOS PROFESIONAIS

Código	Módulo	Curso	Horas totais	Horas semanais
MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	1º	117	4
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2º	286	7
MP3037	Técnicas elementais de servizo	2º	285	7

2. NORMATIVA APLICABLE

- Lei Orgánica 3/2020, do 29 de decembro (LOMLOE).
- Lei Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración da FP.
- Real Decreto 127/2014, de 28 de febreiro, polo que se regulan aspectos específicos da FP Básica.
- Decreto 133/2023, de 27 de xullo, polo que se establece a ordenación e implantación dos títulos de FP en Galicia.
- Orde do 14 de setembro de 2022, pola que se regulan os currículos dos ciclos de FP Básica en Galicia do currículo do título profesional básico en Cociña e Restuación do ciclo D1HOT001100 – Cociña e Restauración (LOOIFP).

- Instrucións da Dirección Xeral de FP da Consellería de Educación para o curso 2025–2026.
- Referente europeo CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).
- Normativa autonómica sobre atención á diversidade, seguridade e hixiene alimentaria.

3. ADAPTACIÓN DO PROGRAMA AO CONTEXTO SOCIO-LABORAL E CULTURAL DO ENTORNO E ÁS CARACTERÍSTICAS DO ALUMNADO

O CEE Pontevedra atende a alumnado con necesidades educativas especiais, cun enfoque inclusivo, práctico e adaptado. O contexto socio-laboral da comarca de Pontevedra caracterízase por unha forte presenza do sector hostaleiro, o que facilita a colaboración con empresas de restauración, hoteis e cafeterías para prácticas e FCT.

A metodoloxía favorece a aprendizaxe significativa a través da práctica directa, simulacións e tarefas reais, adaptando tempos e obxectivos ás capacidades individuais

4. COMPETENCIA XERAL

A competencia xeral do ciclo consiste en realizar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración, elaboración e servizo de alimentos e bebidas, en condicións de seguridade, hixiene e calidade, baixo supervisión, contribuíndo á satisfacción do cliente Os tres módulos profesionais teñen como finalidade desenvolver as competencias básicas de aprovisionamento, manipulación, preparación e servizo de alimentos e bebidas, sempre respectando as normas de hixiene e seguridade alimentaria.

5. OBXECTIVOS XERAIS da FPB

1. Coñecer e aplicar as normas básicas de hixiene e seguridade alimentaria.
2. Realizar operacións básicas de preparación, conservación e servizo.
3. Manter a orde, limpeza e organización do espazo de traballo.
4. Desenvolver habilidades de comunicación e atención ao cliente.
5. Actuar con responsabilidade, autonomía e cooperación no equipo.

6. Valorar o traballo ben feito e o respecto polas normas profesionais.

7. Fomentar o respecto, a igualdade e a convivencia no entorno laboral.

6. COMPETENCIAS PROFESIONAIS, PERSOAIS E SOCIAIS DA FPB

- Realizar operacións básicas de aprovisionamento e conservación.
- Executar tarefas sinxelas de cociña e restauración, como montaxe, servizo e desmontaxe de mesas e barras.
- Empregar técnicas sinxelas de preparación de alimentos.
- Aplicar normas de hixiene alimentaria e prevención de riscos laborais.
- Manter a limpeza e a orde nos espazos de traballo.
- Empregar adecuadamente a comunicación e o traballo cooperativo.
- Mostrar actitudes de responsabilidade, puntualidade e colaboración

7. CUALIFICACIÓNS E UNIDADES DE COMPETENCIA DO PERFIL PROFESIONAL

CUALIFICACIÓNS PROFESIONAIS

O ciclo formativo D1HOT001100 – Cociña e Restauración (FP Básica) pertence á Familia Profesional de Hostalaría e Turismo, e toma como referencia as seguintes cualificacións profesionais do *Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais (CNCP)*:

Código	Cualificación profesional	Nivel
HOT091_1	Operacións básicas de cociña	1
HOT092_1	Operacións básicas de restaurante e bar	1

UNIDADES DE COMPETENCIA (UC)

Código	Unidade de competencia	Asociada ao módulo
UC0255_1	Preelaborar alimentos de uso cotián na cociña, aplicando técnicas básicas e executando operacións sinxelas.	MP3038
UC0256_1	Elaborar e presentar pratos sinxelos e bebidas non alcohólicas baixo	MP3038

Código	Unidade de competencia	Asociada ao módulo
	supervisión.	
UC0257_1	Executar operacións básicas de aprovisionamento, almacenamento e control de existencias.	MP3036
UC0258_1	Realizar operacións básicas de servizo de alimentos e bebidas e atención ao cliente en establecementos de restauración.	MP3037

RELACIÓN ENTRE MÓDULOS PROFESIONAIS E UNIDADES DE COMPETENCIA

Módulo profesional	Código UC	Unidade de competencia asociada
MP3036 – Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	UC0257_1	Executar operacións básicas de aprovisionamento e almacenamento.
MP3038 – Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	UC0255_1 / UC0256_1	Preelaborar, elaborar e presentar pratos e bebidas sinxelas.
MP3037 – Técnicas elementais de servizo	UC0258_1	Realizar operacións básicas de servizo e atención ao cliente.

CUALIFICACIÓNS E NIVEL DE COMPETENCIA

Módulo	Nivel de competencia	Cualificación profesional	Tipo de tarefas
MP3036	Nivel 1	HOT091_1	Recepción, almacenamento e conservación de materias primas; control de hixiene.
MP3038	Nivel 1	HOT091_1	Preelaboración e cociñado de pratos básicos e bebidas.
MP3037	Nivel 1	HOT092_1	Montaxe de mesas, servizo básico e atención ao cliente.

8. RESULTADOS APRENDIZAXE E CRITERIOS AVALIACIÓN

Módulo MP3036 – Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación

RA	Criterios de avaliación (CA)	Instrumentos de avaliación (IA)
RA1	Aplica normas de hixiene e seguridade na manipulación de alimentos.	Observación directa, rexistro de prácticas, lista de control de hixiene.
RA2	Realiza recepción e control de materias primas.	Ficha de recepción, rexistro de calidade, avaliación práctica.
RA3	Aplica técnicas de almacenamento e conservación.	Rexistro de temperaturas, control visual, rúbrica semanal.

Módulo MP3038 – Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas

RA	Criterios de avaliación (CA)	Instrumentos de avaliación (IA)
RA1	Prepara pratos quentes e fríos aplicando técnicas básicas de cociña.	Observación práctica, rexistro de produción, rúbrica de execución.
RA2	Realiza elaboracións sinxelas de sobremesas e bebidas.	Avaliación práctica guiada, rexistro de pasos, degustación comentada.
RA3	Controla o proceso e calidade do produto final.	Lista de control de presentación e limpeza, revisión final da profesora.

Módulo MP3037 – Técnicas elementais de servizo

RA	Criterios de avaliación (CA)	Instrumentos de avaliación (IA)
RA1	Realiza operacións básicas de montaxe e servizo en sala.	Observación directa, práctica simulada, lista de control de servizo.
RA2	Atende ao cliente aplicando normas de protocolo e comunicación.	Rexistro de interaccións, rúbrica de atención ao cliente, autoavaliación.
RA3	Realiza operacións de mantemento e control de materiais.	Ficha de control de inventario, avaliación de orde e limpeza, observación.

9. CONTIDOS BÁSICOS

Os contidos básicos estrutúranse en torno ás unidades de competencia e aos resultados de aprendizaxe, combinando coñecementos teóricos e prácticos adaptados ás características do alumnado de FP Básica.

MP3036 – Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación

Duración: 117 horas (1º curso)

UC de referencia: UC0257_1

Bloques de contido:

1. Hixiene alimentaria e seguridade laboral.

- Normativa sanitaria básica no sector hostaleiro.
- Manipulación segura de alimentos e prevención de riscos.

- Lavado, desinfección e esterilización de útiles e equipos.
- Hábitos persoais de limpeza e uniformidade profesional.

2. Aproxionamento e recepción de materias primas.

- Canles de subministración e documentación comercial básica.
- Control cuantitativo e cualitativo das materias primas.
- Rexistro e almacenamento inicial dos produtos recibidos.

3. Conservación e almacenamento de produtos alimentarios.

- Sistemas de conservación en frío e en quente.
- Clasificación e etiquetaxe de alimentos.
- Xestión de stocks e control de caducidades.
- Utilización de cámaras, neveiras e almacéns segundo normas de seguridade.

4. Control de calidade e trazabilidade.

- Identificación de anomalías e medidas correctoras.
- Aplicación de plans de autocontrol (APPCC básico).
- Rexistro documental e partes de control.

MP3038 – Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas

Duración: 286 horas (2º curso)

UC de referencia: UC0255_1 / UC0256_1

Bloques de contido:

1. Materias primas e técnicas de preelaboración.

- Clasificación e identificación de produtos frescos.
- Limpeza, corte e preelaboración de vexetais, carnes e peixes.
- Uso seguro de ferramentas e maquinaria básica.

2. Elaboracións culinarias básicas.

- Técnicas de cocción: fervido, asado, grella, frito, etc.
- Elaboración de caldos, cremas, guarnicións e pratos combinados.
- Control de tempos, temperaturas e presentación.

3. Preparación de sobremesas sinxelas.

- Tipos de sobremesas e técnicas elementais de montaxe.
- Presentación e decoración básica.

4. Elaboración de bebidas non alcohólicas.

- Tipoloxía e preparación de cafés, infusións e zumes.
- Presentación e servizo.
- Mantemento e limpeza da maquinaria de bar.

5. Control e avaliación da calidade nas elaboracións.

- Verificación de sabor, textura e presentación final.
- Normas de hixiene e seguridade en cociña.
- Rexistro de incidencias e autocontrol.

MP3037 – Técnicas elementais de servizo

Duración: 285 horas (2º curso)

UC de referencia: UC0258_1

Bloques de contido:

1. Preparación da sala e do servizo.

- Posta a punto de equipos e materiais de servizo.
- Montaxe de mesas, mantelería, cristalaría e utensilios.
- Control de inventario e reposición.

2. Técnicas básicas de servizo.

- Tipos de servizo: á inglesa, á francesa, emplatado e autoservizo.

- Transporte e presentación de pratos e bebidas.
- Coordinación co persoal de cociña.

3. Atención ao cliente e comunicación.

- Acollida, trato e comunicación efectiva co cliente.
- Xestión de reclamacións e suxestións.
- Actitude profesional e normas de protocolo básicas.

4. Facturación e control básico.

- Documentación e tickets.
- Cobro e devolución.
- Rexistro de servizos e peche de caixa.

5. Hixiene e seguridade no servizo.

- Aplicación das normas de limpeza e prevención de riscos.
- Mantemento do posto de traballo.

10. ORIENTACIÓNS PEDAGÓXICAS

- Enfoque activo e funcional, priorizando o "aprender facendo".
- Atención individualizada e traballo cooperativo.
- Integración dos contidos teóricos a través da práctica.
- Coordinación co módulo de Formación e Orientación Laboral.
- Uso de recursos visuais, fichas simplificadas e avaliación por observación

11. UNIDADES DE TRABAJO E TEMPORALIZACIÓN DO CURSO

Na táboa seguinte, amósanse as Unidades de traballo, o título de cada unha delas, así coma o trimestre no que se abordará. As unidades de traballo son un compendio dos tres módulos da área de formación específica deste Programa Formativo, ademáis de incluír algunhas outras máis xenéricas adaptadas ao tipo de alumnado.

Así mesmo, deseguido pódese ver unha táboa coas labores que se deberían desenvolver ao longo do curso, separadas por meses, e que forma parte dos contidos básicos dos módulos da área de formación específica do Programa Formativo.

11.1. Módulos da área de formación específica

Para levar a cabo as unidades de traballo faremos práctica case a diario de todas elas, pois a actividade profesional na que deriva este programa formativo esixe unha formación continúa e repetida de acción tanto na sala coma na cociña.

Atendendo ó contido organizador, así como dando resposta ás capacidades terminais dos módulos e a agrupación de contidos, deséñase unha distribución total en 14 unidades:

UNIDADES DE TRABALLO	1º Trimestre	2º Trimestre	3º Trimestre
UT01 – A roupa de traballo	X	X	-
UT02 – A hixiene persoal e das instalacións	X	X	-
UT03 – As operacións de preservizo no bar	X	X	-
UT04 – O manipulado dos alimentos	X	X	X
UT05 – A recollida selectiva de residuos (vidro, papel, plástico, orgánico)	X	X	X
UT06 – Envasado e conservación (APPCC)	X	X	X
UT07 – Receptación de mercadorías	X	X	-
UT08 – Describir e recoñecer os materiais de cociña e sala (coitelos, partes da cafetera, enxoval do comedor)	X	X	X
UT09 – Realizar operacións de cafetería	X	X	-
UT10 – Boas prácticas de anfitrións de sala	X	X	-
UT11 – Elaborar comidas sinxelas	X	X	X
UT12 – Decoración óptima dos pratos elaborados	X	-	X
UT13 – Saber interpretar recetas sinxelas	X	X	X
UT14 – Coñecer a estacionalidade dos alimentos	X	X	X

SETEMBRO

- Identificar a roupa para cada posto de traballo
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- coñecer as intolerancias alimenticias provocadas pola mala conservación
- recoñecer as enerxías e os recursos cuxa utilización sea menos prexudicial para o medio ambiente
- caracterizar os métodos de envasado e conservación e os equipamentos asociados a cada método.
- Almacenar as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas

- trasladar os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- recoñecer as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

OUTUBRO

- Cubrir as follas de solicitude de pedidos segundo as normas establecidas
- describir os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de desinfeccións e limpeza
- identificar a roupa para cada posto de traballo
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- coñecer as intolerancias alimenticias provocadas pola mala conservación
- recoñecer as enerxías e os recursos cuxa utilización sea menos prexudicial para o medio ambiente
- caracterizar os métodos de envasado e conservación e os equipamentos asociados a cada método.
- Almacenar as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
- trasladar os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- recoñecer as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

NOVEMBRO

- coñecer as intolerancias alimenticias provocadas pola mala conservación
- recoñecer as enerxías e os recursos cuxa utilización sea menos prexudicial para o medio ambiente
- caracterizar os métodos de envasado e conservación e os equipamentos asociados a cada método.
- Almacenar as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
- trasladar os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos

- recoñecer as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

DECEMBRO

- cubrir as follas de solicitude de pedidos segundo as normas establecidas
- describir os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de desinfección e limpeza
- identificar a roupa para cada posto de traballo
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- coñecer as intolerancias alimenticias provocadas pola mala conservación
- recoñecer as enerxías e os recursos cuxa utilización sea menos prexudicial para o medio ambiente
- caracterizar os métodos de envasado e conservación e os equipamentos asociados a cada método.
- Almacenar as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas
- trasladar os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
- recoñecer as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

XANEIRO

- identificar a roupa para cada posto de traballo
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- caracterizar as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- interpretar a etiquetaxe dos produtos
- recoñecer as materias primas e as súas características
- executar tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
- realizar operacións de pre-servizo máis significativas, en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
- identificar as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica

FEBREIRO

- executar tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
- realizar operacións de pre-servizo máis significativas, en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
- identificar as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
- caracterizar as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- interpretar a etiquetaxe dos produtos
- recoñecer as materias primas e as súas características
- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
- describir e caracterizar as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución

MARZO

- executar tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental
- realizar operacións de pre-servizo máis significativas, en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas
- identificar as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
- caracterizar as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria
- interpretar a etiquetaxe dos produtos
- recoñecer as materias primas e as súas características
- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais
- describir e caracterizar as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución
- identificar alerxias e intolerancias alimentarias
- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e prevención de riscos laborais

ABRIL

- describir os procedementos de desratización, desinfección e desinsectación
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- recoñecer a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza

- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e prevención de riscos laborais
- describir e caracterizar as operacións de pre-servizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
- verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
- interpretar a terminoloxía profesional relacionada
- describir e relacionar as técnicas culinarias elementais coas especialidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

MAIO

- identificar os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora
- enumerar doenzas de obrigada declaración
- describir os procedementos de desratización, desinfección e desinsectación
- identificar as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- recoñecer a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza
- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e prevención de riscos laborais
- describir e caracterizar as operacións de pre-servizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución
- verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
- interpretar a terminoloxía profesional relacionada
- describir e relacionar as técnicas culinarias elementais coas especialidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

XUÑO

- realizar todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade e prevención de riscos laborais
- describir e caracterizar as operacións de pre-servizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución

- verificar a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas
- interpretar a terminoloxía profesional relacionada
- describir e relacionar as técnicas culinarias elementais coas especialidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
- importancia da iniciativa individual
- manter limpo o lugar de traballo
- realizar os procedementos de obtención de elaboracións sixelas de cociña en tempo e forma e presentación, atendendo ás normas establecidas
- atender á clientela con eficacia e cortesía, potenciando a boa imaxe da identidade para a que presta o servizo.

12. METODOLOXÍA

- A aprendizaxe baséase en tarefas e proxectos, na observación, práctica guiada e simulación profesional.
- Exposición inicial – demostración – práctica guiada – reflexión final.
- Os contidos distribúense en unidades didácticas semanais con avaliación continua.
- Todos os módulos manteñen coherencia coas competencias clave europeas (autonomía, comunicación, traballo en equipo, iniciativa e responsabilidade)

13. ORGANIZACIÓN E RECURSOS

- Espazos: aula teórica, cociña-taller, restaurante didáctico.
- Recursos materiais: utensilios profesionais, uniformes, cámaras frigoríficas e expositores de comida, cristalería.
- Recursos TIC: presentacións, fichas interactivas, vídeos didácticos.
- Recursos humanos: profesora especialista e equipo de apoio educativo

14. AVALIACIÓN

14.1. Criterios xerais

A avaliación na Formación Profesional Básica é continua, global e integradora, tendo en conta o proceso de aprendizaxe do alumnado e o grao de adquisición das competencias profesionais, persoais e sociais vinculadas aos resultados de aprendizaxe (RA) de cada módulo.

Rexerase polos seguintes principios básicos:

1. Carácter formativo e orientador: a avaliación non se limita á cualificación final, senón que serve como instrumento de mellora continua tanto do proceso de ensino como da aprendizaxe do alumnado.
2. Continuidade: realizarase ao longo de todo o curso, valorando o progreso individual e colectivo.
3. Globalidade: teranse en conta os distintos ámbitos competenciais (conceptual, procedemental e actitudinal).
4. Transparencia: o alumnado coñecerá previamente os criterios e instrumentos empregados, así como o seu peso na cualificación final.
5. Adaptación á diversidade: os criterios e instrumentos adaptaranse ás necesidades específicas do alumnado, garantindo a igualdade de oportunidades

14.2. Técnicas e instrumentos de avaliación

A avaliación realizarase mediante a aplicación de técnicas e instrumentos variados que permitan comprobar o grao de consecución dos resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación establecidos en cada módulo.

Técnicas empregadas:

- Observación sistemática e rexistro de prácticas.
- Valoración de tarefas individuais e de grupo.
- Revisión de cadernos, fichas e informes de prácticas.
- Probas teórico-prácticas.
- Autoavaliación e coavaliación.
- Rúbricas de desempeño e listas de control.

Instrumentos asociados:

- Rúbricas de avaliación por nivel (baixo, medio, alto), con escala numérica 1–10.
- Listas de control (checklist) para tarefas de hixiene, preparación, servizo e atención.
- Diario de aula e portafolio individual, que recollen evidencias de aprendizaxe e mellora.
- Fichas semanais de prácticas e rexistros de observación docente.

A ponderación dos ámbitos será a seguinte:

- Competencia técnica e procedemental: 60%
- Actitude profesional e traballo en equipo: 20%
- Cumprimento de normas de seguridade e hixiene: 20%

14.3. Avaliación final

A avaliación final realizará unha valoración global e cualitativa do nivel de logro dos resultados de aprendizaxe. A cualificación expresará o grao de adquisición das competencias, permitindo cambios na valoración final conforme á progresión do alumnado e ao informe individualizado.

Conforme á nova normativa da LOMLOE e Real Decreto 659/2023, as cualificacións expresaranse en termos numéricos de 1 a 10, acompañadas dunha valoración cualitativa:

Cualificación numérica	Cualificación cualitativa
1 – 4	Non superado
5 – 6	Aprobado
7 – 8	Notable
9 – 10	Sobresaliente

Cambio normativo importante:

A avaliación en FP Básica deixa de ter carácter meramente sumativo e pasa a centrarse no grao de adquisición das competencias e no nivel de autonomía do alumnado. As cualificacións deben basearse na observación continua e nas evidencias rexistradas durante o proceso formativo, evitando probas únicas finais como único criterio de superación.

O alumnado superará o módulo cando acade un nivel de competencia funcional suficiente (5 ou superior) nos resultados de aprendizaxe.

14.4. Acceso ao módulo de Formación en Centros de Traballo (FCT)

Para acceder ao módulo de FCT, o alumnado deberá cumprir os seguintes requisitos:

1. Ter superados todos os módulos profesionais asociados a unidades de competencia.
2. Ter alcanzado as competencias básicas e profesionais necesarias para realizar tarefas en contornos reais de traballo, especialmente en seguridade, hixiene e atención ao cliente.
3. Mostrar unha actitude responsable, autonomía e cumprimento das normas básicas de convivencia e prevención de riscos laborais.

O equipo docente valorará, de maneira colectiva, a idoneidade do alumnado para acceder á FCT.

No caso de non cumprir estes requisitos, o alumnado deberá realizar actividades de reforzo e mellora antes de acceder ao período de prácticas.

14.5. Recuperación do alumnado

O proceso de avaliación incorpora mecanismos de recuperación continua, que permiten ao alumnado acadar os resultados non superados durante o curso.

Medidas de recuperación:

- Repetición de tarefas prácticas non superadas.
- Actividades de reforzo individualizadas.
- Avaliacións complementarias mediante probas prácticas e cuestionarios.
- Tutorías personalizadas para orientar a mellora.
- Revisión de rúbricas e portafolios co alumnado.

As tarefas de recuperación deseñaranse co mesmo enfoque competencial que as actividades ordinarias.

14.5.1. Avaliación final dos módulos do segundo curso

A avaliación final dos módulos profesionais do segundo curso será o resultado da avaliación continua e progresiva das actividades realizadas durante o curso, tendo en conta:

- As cualificacións parciais trimestrais.
- O nivel de logro dos resultados de aprendizaxe.
- O grao de madurez e autonomía profesional do alumnado.

A nota final resultará da media ponderada das avaliacións parciais, podendo o profesorado valorar unha mellora cualitativa por progresión continua.

14.5.2. Avaliación final extraordinaria dos módulos do segundo curso

O alumnado que non acade os resultados de aprendizaxe ao remate do curso disporá dunha avaliación extraordinaria.

Esta convocatoria permitirá recuperar os módulos pendentes mediante:

- Realización de probas teórico-prácticas específicas, orientadas á demostración de competencias profesionais.
- Presentación dun portafolio práctico de evidencias (rexistros de prácticas, tarefas complementarias, autoavaliación).
- Superación de actividades de reforzo centradas nos RA non acadados.

A cualificación desta avaliación extraordinaria rexistrarase como nota final do módulo, co mesmo valor académico e profesional que a ordinaria.

15. ACCIÓN TITORIAL

A acción titorial céntrase en:

- Seguimento individualizado do progreso.
- Orientación académica e profesional.
- Mellora das habilidades sociais e da convivencia.

A acción titorial constitúe un elemento esencial do proceso educativo, especialmente na Formación Profesional Básica, onde o acompañamento persoal e académico é clave para o éxito escolar e profesional do alumnado. A acción titorial basearase nun seguimento

persoalizado, orientación vocacional e emocional, e coordinación con Departamento de Orientación e Familias.

No CEE Pontevedra, a acción titorial orienta o alumnado cara a:

- O desenvolvemento integral da persoa, potenciando competencias persoais, sociais e profesionais.
- A adquisición de hábitos de responsabilidade, puntualidade e esforzo, esenciais no ámbito laboral.
- A orientación profesional e vocacional, favorecendo a inserción laboral ou a continuidade formativa.
- A convivencia positiva e a educación emocional, atendendo á diversidade e ao benestar persoal.

A tutoría é responsabilidade do profesorado designado pola dirección, en coordinación co equipo docente e o Departamento de Orientación. As principais funcións son:

1. Seguimento individualizado do alumnado:

- Control da asistencia, puntualidade e rendemento.
- Análise das dificultades de aprendizaxe e propostas de mellora.
- Elaboración e revisión do expediente académico e do historial formativo.

2. Coordinación co equipo docente:

- Reunións periódicas para compartir información e consensuar criterios de avaliación.
- Axuste das medidas de atención á diversidade e adaptacións curriculares.

3. Orientación persoal e profesional:

- Apoio no desenvolvemento de competencias sociais e laborais.
- Acompañamento na elección de itinerarios posteriores (FCT, FP de grao medio, emprego).
- Información sobre dereitos e deberes laborais básicos.

4. Relación coas familias e co entorno educativo:

- Comunicación fluída e continua con titores legais.
- Información sobre o progreso académico e comportamento.
- Implicación das familias nas accións de orientación profesional e formativa.

5. Dinamización da convivencia e da educación emocional:

- Promoción do respecto, igualdade e solidariedade no grupo.
- Resolución pacífica de conflitos e mediación escolar.
- Actividades de cohesión grupal e autocoñecemento

A acción tutorial desenvolverase de forma semanal, con unha sesión específica de tutoría incluída no horario lectivo, complementada por reunións puntuais segundo as necesidades do grupo.

Temporalización orientativa:

Trimestre	Actividades tutoriais prioritarias
1º Trimestre	Acollida, presentación, normas de convivencia, expectativas profesionais. Diagnóstico inicial e planificación individualizada.
2º Trimestre	Seguimento de aprendizaxes, orientación profesional inicial, avaliación intermedia e reforzo da autonomía persoal.
3º Trimestre	Preparación da FCT, orientación para a inserción laboral e continuidade formativa, avaliación final e despedida do curso.

A tutoría coordinarase co Departamento de Orientación e co resto do equipo docente para asegurar unha resposta educativa coherente e adaptada ao perfil do alumnado.

Realizaranse reunións:

- Mensuais do equipo docente para valorar o progreso xeral.
- Trimestrais con familias para informar da evolución individual.
- Extraordinarias, cando se detecten necesidades urxentes de intervención.

As sesións tutoriais quedarán rexistradas nunha folla de control (data, contidos, incidencias e medidas adoptadas).

Durante o curso impartiranse accións específicas orientadas á transición ao mundo laboral e á madurez persoal:

1. Autocoñecemento e habilidades sociais:
Actividades sobre autoestima, comunicación, resolución de conflitos e traballo en equipo.

2. Orientación profesional:

- Información sobre familias profesionais e itinerarios formativos en FP.
- Elaboración do currículo vitae e simulación de entrevistas de emprego.
- Visitas a empresas do sector hostaleiro e restauración.

3. Formación en igualdade e valores:

- Educación en igualdade de xénero e respecto á diversidade.
- Sensibilización ambiental e consumo responsable no sector hostaleiro.

O tutor/a, en coordinación co Departamento de Orientación e o Equipo de Dinamización da Convivencia, aplicará medidas que garantan:

- A inclusión plena do alumnado con necesidades específicas de apoio educativo (NEAE).
- A atención emocional personalizada mediante entrevistas individuais.
- A adaptación de contidos e avaliacións ao ritmo e capacidades do alumnado, sen alterar os resultados de aprendizaxe esenciais.

O obxectivo é promover unha aprendizaxe significativa e integradora, respectando os distintos ritmos e estilos de aprendizaxe.

A acción tutorial avaliarase ao final de cada trimestre, considerando:

- A participación activa do alumnado nas sesións.
- A mellora do clima de convivencia e integración grupal.
- O grao de coordinación docente e satisfacción das familias.
- O avance nas competencias sociais e profesionais do grupo.

Esta avaliación permitirá introducir melloras no Plan de Acción Tutorial do seguinte curso académico.

Documentos de seguimento tutorial:

- Rexistro de entrevistas co alumnado e familias.

- Actas das reunións de equipo docente.
- Planificación trimestral de tutoría.
- Informes de orientación e seguimento individual.
- Actas de avaliación

16. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

1. Obradoiros de cociña temática e menús especiais:

- Menús galegos tradicionais (Entroido, Nadal, Samaín).
- Menús internacionais (Italia, México, Xapón...).
- Semana da alimentación saudable.

2. Simulacións de servizo real:

- Montaxe e servizo de comedor a profesorado e alumnado doutros ciclos.
- Atención a grupos convidados (xornadas de portas abertas, visitas, actos escolares).

3. Proxectos colaborativos intermodulares:

- Elaboración de campañas de hixiene alimentaria.
- Decoración e ambientación do comedor escolar.
- Actividades de reciclaxe e sustentabilidade na hostalaría.

4. Charlas e demostracións profesionais:

- Intervencións de antigos alumnos/as e profesionais da restauración.
- Obradoiros impartidos por cociñeiros/as ou camareiros/as convidados

5. Visitas didácticas a empresas e entidades do sector:

- Restaurantes, cafeterías e servizos de catering.
- Hoteles e balnearios da provincia de Pontevedra.
- Centros de distribución de alimentos e provedores locais.

6. Visitas a feiras e eventos profesionais:

- Feira Internacional de Turismo Gastronómico (Xantar – Ourense).
- Feira do Marisco (O Grove).
- Feira da Hostalaría e Alimentación de Galicia (FHG).

7. Participación en actividades de ámbito municipal:

- Colaboración en eventos solidarios, degustacións ou xornadas culturais.
- Servizo de apoio en actos municipais ou actividades sociais.

8. Actividades de convivencia e orientación profesional:

- Saídas culturais e de cohesión grupal.
- Visitas a centros de FP de grao medio para coñecer itinerarios formativos

17. PROXECTOS

1. Proxecto intermodular: o noso bistro "O Encontro". Ofrecendo servizo real.
2. Proxecto "Coñecendo os produtos galegos". Produtos de tempada. Produtos de mercado.
3. Proxecto de sustentabilidade: aproveitamento de alimentos e reciclaxe.
4. Outras iniciativas a determinar ao longo do curso.

18. CONCLUSIÓN

A programación combina teoría, práctica e valores sociais, garantindo unha aprendizaxe significativa e adaptada ás capacidades do alumnado. O enfoque práctico e inclusivo do CEE Pontevedra promove a integración, a autonomía e a inserción socio-laboral do alumnado con necesidades diversas.

19. BIBLIOGRAFÍA

- Lei Orgánica 3/2022, do 31 de marzo, de Ordeación e Integración da Formación Profesional, pola que se establece o novo modelo de FP.
- Lei Orgánica 2/2006, do 3 de maio, de Educación (LOE), modificada pola Lei Orgánica 3/2020 (LOMLOE).
- Real Decreto 217/2022, do 29 de marzo, polo que se establece a ordenación do sistema de Formación Profesional.

- Real Decreto 127/2014, do 28 de febreiro, polo que se regulan aspectos específicos da Formación Profesional Básica das ensinanzas de FP do sistema educativo.
- Real Decreto 1085/2020, do 9 de decembro, polo que se establece o título profesional básico en Cociña e Restauración e se fixan os seus ensinos mínimos (Código: D1HOT001100).
- Real Decreto 275/2022, de avaliación e acreditación das competencias profesionais adquiridas a través da experiencia laboral e vías non formais de formación.
- Decreto 108/2014, do 4 de setembro, polo que se desenvolve a ordenación xeral da FP Básica en Galicia.
- Orde do 22 de xullo de 2022, pola que se regula a implantación dos títulos de FP Básica de nova ordenación no sistema educativo galego.
- Decreto 107/2022, do 13 de xuño, polo que se establece o currículo do título profesional básico en Cociña e Restauración (D1HOT001100) na Comunidade Autónoma de Galicia.
- Instrucións anuais da Dirección Xeral de Formación Profesional e Innovación Educativa, relativas á organización, avaliación e seguimento da FP Básica

Vigo, a 09 de novembro de 2025