



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

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
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2024/2025	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JACOBO OTERO GARRIDO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



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

O hostalaría e o turismo é un dos principais sectores da actividade económica no eido nacional e na cidade de Vigo, e por ende, en toda a provincia de Pontevedra. A denominación do destino Rías Baixas é un referente no panorama turístico nacional polo que nos atopamos cunha forte implantación de empresas de hostalaría dedicadas a restauración de diversos tipos, tales como: novas formas e tendencias de restauración fast food, take away, gastrobares, etc que destacan no sector comercial e empresas de restauración colectiva como centros sanitarios, centros escolares, centros de lecer, etc que enchen os espazos do sector institucional-social.

Se presentan en todas elas necesidades de profesionais capacitados coas aptitudes, coñecementos e actitudes precisas para levar a cabo as súas actividades profesionais con niveis óptimos de calidade, eficacia e eficiencia. Deste xeito, o destino Rías Baixas no seu conxunto ou en cada un dos sectores comercial ou institucional-social existentes na provincia ou na comunidade poderán ser competitivos dentro do espazo nacional e internacional.

Esta programación se realiza tendo en o Decreto 83/2011, do 20 de abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en Dirección de Cociña .

Formamos a un alumnado maioritariamente xoven e procedente de Vigo e comarca, umha zona costeira moi poboada e con grande importancia turística e polo tanto hosteleira. A maiores nos atopamos cun sector, o hosteleiro, mui saturado e con forte competencia, polo que a formación que impartamos neste ciclo debería aportar ao alumnado umha cualificación que poña en valor a suas capacidades profesionais.

Para comprender a importancia deste módulo nos futuros cociñeiros/as imos destacar duas variábeis: a demanda de profesionais do sector en Vigo e os resultados de aprendizaxe que se logran ao superar o módulo na formación dun cociñeiro/a.

En valores totais Vigo é a cidade mais visitada de Galiza con 372.912 turistas en 2022 segundo o Instituto de Estudos Turísticos de Vigo. Ao pensar na contorna comarcal vemos que está na liña da Galiza costeira, tendo no turismo un dos mais importantes recursos económicos. Na pandemia de 2020-2021 a cidade perdeu 600 establecementos de hostalaría (bares, restaurantes e cafeterías), o 27 por cento, segun informa Atlantico Diario. Ao ano seguinte a patronal da hosteleria alertava na prensa local da falta de persoal hosteleiro, afirmando asi o repunte do sector.

Outro elemento que temos que destacar en Vigo é a lonxa, pois supón o maior porto pesqueiro de Europa no 2023 con 800.000 tn anuais, 34.000 de peixe fresco e 513.000 de conxelado. Toda a cadea de posta en valor do peixe é importante aquí, e os cociñeiros/as singularmente.

A nosa escola, CIFP Manuel Antón é a única escola de hosteleria de Vigo, a sua matricula deixa sempre fora alumnado por falta de oferta. Isto nos remite á importancia das ensinanzas impartidas e singularmente do modulo ao que corresponde esta programación, CAMP.

PERFIL PROFESIONAL DO TÍTULO.

O perfil profesional do título de técnico superior en Dirección de Cociña queda determinado pola sua competencia xeral, as suas competencias profesionais, pessoais e sociais, pola relación de cualificacións e, no seu caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

COMPETENCIA XERAL



A competencia xeral de este título consiste en dirixir e organizar a produción e o servizo en cociña, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, a produción e o servizo, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

COMPETENCIAS PROFESIONAIS

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan e de todas estas so excluimos da importancia para a concreción do curriculum os apartados f, g, h, i, j, k, m, s: a) Definir os produtos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.

b) Deseñar os procesos de produción e determinar a estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa. c) Determinar a oferta de produtos culinarios, tendo en conta todas as súas variables, para fixar prezos e estandarizar procesos.

d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción.

e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada. f) Controlar a posta a punto de espazos, maquinaria, utensilios e ferramentas.

g) Verificar os procesos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas para o seu posterior uso.

h) Organizar a realización das elaboracións culinarias, tendo en conta a estandarización dos procesos, para a súa posterior decoración, terminación ou conservación. i) Supervisar a decoración ou a terminación das elaboracións segundo as necesidades e os protocolos establecidos, para a súa posterior conservación ou servizo. j) Verificar os procesos de envasamento e/ou conservación dos xéneros e as elaboracións culinarias, aplicando os métodos apropiados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

k) Controlar o desenvolvemento dos servizos en cociña e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos. l) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción en cociña, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

m) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir coas súas expectativas e lograr a súa satisfacción. n) Adaptarse ás novas situacións laborais, mantendo actualizados os coñecementos científicos, técnicos e tecnolóxicos relativos ao seu ámbito profesional, xestionando a súa formación e os recursos existentes na aprendizaxe ao longo da vida e utilizando as tecnoloxías da información e a comunicación.

ñ) Resolver situacións, problemas ou continxencias con iniciativa e autonomía no ámbito da súa competencia, con creatividade, innovación e espírito de mellora no traballo persoal e no dos membros do equipo. o) Organizar e coordinar equipos de traballo e supervisar o seu desenvolvemento con responsabilidade, mantendo relacións fluídas, asumindo o liderado e achegando solucións aos conflitos que se presenten no grupo.

p) Comunicarse cos seus iguais, cos superiores, coa clientela e coas persoas baixo a súa responsabilidade utilizando vías eficaces de comunicación, transmitindo a información e os coñecementos adecuados, e respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no ámbito do seu traballo.

q) Xerar ámbitos seguros no desenvolvemento do traballo e no do seu equipo, supervisando e aplicando os procedementos de prevención de riscos laborais e ambientais, de acordo co establecido pola normativa e os obxectivos da empresa.

r) Supervisar e aplicar procedementos de xestión de calidade, de accesibilidade universal e de deseño para todos, nas actividades profesionais incluídas nos procesos de produción ou prestación de servizos. s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

s) Realizar a xestión básica para a creación e o funcionamento dunha pequena empresa e ter iniciativa na súa actividade profesional con sentido de responsabilidade social.

t) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas da actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación, participando activamente na vida económica, social e cultural.



Os titulados en Dirección de Cocina exercen no sector da hostelería, subsector da restauración. Adoito traballan no sector privado mais a actividade no sector público é tamén importante en colexios, residencias e hospitais. Nestes establecementos son importantes as habilidades e coñecimentos de materias primas, recepción, almacenamento e documentación que impartimos en CAMP. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Director/ora de alimentos e bebidas.
- Director/ora de cocina.
- Xefe/a de produción en cocina.
- Xefe/a de cocina.
- Segundo/a xefe/a de cocina.
- Xefe/a de operacións de catering.
- Xefe/a de partida.
- Cocinheiro/a.
- Encargado de economato e adegas.

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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	0	0
2	Materias primas 1 (Froitas.Hortalizas. Peixes e mariscos.Cogumelos.Ovos. Arroz.Pasta.Etiquetado)	Coñecemento de ingredientes que se utilizan nas empresas de restauración e as súas aplicacións referidas no título da UD.	18	25
3	Materias primas 2 (Aves e Caza.Carnes. Lacteos.Graxas.Edulcorantes e aditivos. Condimentos)	Coñecemento de ingredientes que se utilizan nas empresas de restauración e as súas aplicacións referidas no título da UD.	15	25
4	Recepción e Almacenamento	Saber xestionar de forma correcta as funcións de compras.e a correcta colocación das materias primas dentro do almacen.	10	25
5	Control de existencias	Coñecer a cantidade e valor do xénero almacenado. Manexo de programas e documentos de almacen	5	15
6	Cata	Identificación e valoración dos produtos de calidade diferenciada	5	10



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Materias primas 1 (Froitas.Hortalizas.Peixes e mariscos.Cogumelos.Ovos.Arroz.Pasta.Etiquetado)	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO



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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbironse e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.1.1 Descríbironse e clasificáronse as materias primas 1 en restauración
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.2.1 Analizouse a organización das materias primas 1 tendo como referencia o código alimentario
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.3.1 Recoñecéronse as materias primas 1 en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.4.1 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas (materias primas 1) coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.5.1 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas (materias primas 1).
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.8.1 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo (materias primas 1) que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.



4.2.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descripción, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Referentes do código alimentario. Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe. Material funxible e inventariable para cátering.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Materias primas 2 (Aves e Caza.Carnes.Lacteos.Graxas.Edulcorantes e aditivos.Condimentos)	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.1.2 Descríbense e clasifícanse as materias primas 2 en restauración
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.2.2 Analízase a organización das materias primas 2 tendo como referencia o código alimentario
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.



Criterios de avaliación
CA1.3.2 Recoñecéronse as materias primas 2 en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.4.2 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas (materias primas 2) coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.5.2 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas (materias primas 2).
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.8.2 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo (materias primas 2) que cumpra adquirir.

4.3.e) Contidos

Contidos
Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Referentes do código alimentario. Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Material funxible e inventariable para cátering.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Recepción e Almacenamento	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	SI



Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.5 Comprobouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.



Criterios de avaliación
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.
Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.
Deseño de rutas de distribución interna.
Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Control de existencias	5



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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4.5.e) Contidos

Contidos
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Cata	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobouse que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.

4.6.e) Contidos

Contidos
Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias. Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos. Atributos dos alimentos. Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.



Contidos
Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.
Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Para superar o módulo hai que obter unha avaliación positiva en todos os CAs considerados mínimos esixibles. De superarse os mínimos esixibles, a cualificación será o resultado da ponderación de todos os CAs avaliados no trimestre. De non superar os mínimos esixibles, a cualificación será non positiva até recuperar ditos CAs

Normas básicas na aplicación dos criterios de cualificación:

- Está prohibido o uso de dispositivos móbiles na aula sen a debida autorización.
- Na realización das probas escritas poderá usarse bolígrafo negro ou azul e calculadora (cando corresponda). Non se permitirá o uso de bolígrafo vermello, lapis, goma, subraiador nin fita correctora. Os teléfonos móbiles non serán admitidos como calculadoras.
- O uso de medios fraudulentos na realización das probas teórico-prácticas suporá unha cualificación de 0 puntos.
- O plaxio na realización de actividades e tarefas suporá unha cualificación de 0 puntos.
- A reiteración dunha deontoloxía profesional negativa poderá supoñer unha cualificación de 0 puntos nas actividades e tarefas prácticas. - A non asistencia a aula os días de realización de probas, actividades, tarefas e presentacións sen xustificación suporá unha cualificación de 0 puntos. Poderán entregarse tarefas, facer presentacións e/ou realizar probas escritas fóra de prazo sempre que medie unha causa debidamente xustificada (e sempre que poidan realizarse dentro do período ordinario de avaliación).

CUALIFICACIÓN TRIMESTRAL

A cualificación trimestral será a suma das notas obtidas nos CA de cada UD traballados nesa avaliación, unha vez aplicadas as correspondentes porcentaxes.

NOTA FINAL DO MÓDULO

Será a resultante de sumar as notas obtidas en cada unha das UD de aplicar as correspondentes porcentaxes (peso asignado a cada unha das UD no total do módulo)

MÍNIMOS EXIXIBLES:



RA1. Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións. - CA1.1. Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración. - CA1.2. Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario. - CA1.5. Recoñécense as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas. - CA1.7. Identifícanse e caracterízanse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

RA2. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

- CA2.2. Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos. - CA2.3. Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais. - CA2.5. Identifícanse, descríbense e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.

RA3. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria. - CA3.1. Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña. - CA3.4. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

- CA3.8. Recoñécense e formalízanse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

RA4. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación. - CA4.1. Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións. - CA4.2. Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.

- CA4.3. Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.

RA5. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

- CA5.1. Descríbiuse o concepto de control de existencias en restauración.

- CA5.2. Caracterízanse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados. - CA5.4.

Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

Comprobarase o grao de consecución dos obxectivos didácticos, asignando unha calificación en cada avaliación. Para superar positivamente o módulo o alumnado deberá acadar unha calificación mínima de 5 puntos.

A NOTA FINAL

Será a resultante de sumar o valor dos CAs superados sempre que non faltara por superar ningún dos considerados mínimos imprescindíbeis. De ser este o caso procederase a realizar os exercicios de recuperación correspondentes.

RECUPERACIÓNS:

O alumno/a que non sexa capaz de superar algunha parte do módulo poderá recuperala na seguinte avaliación coas actividades que indique o docenter ou ao remate da 3a avaliación realizando a proba correspondente.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

As actividades de recuperación estableceranse en función dos CAs non superados de cada alumno/a. Trátase, por tanto dunha recuperación individualizada. a) Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado.

O plan de recuperación pode consistir na realización dunha proba ou tratarse de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

b) Reforzos para lograr a recuperación.

As actividades de recuperación, como soporte para alcanzar os resultados de aprendizaxe / obxectivos do módulo; consistirán en:

1. Elaborar os distintos supostos prácticos de cada unha das unidades didácticas da programación
- 2 En xeral contidos conceptuais, procedimentais e actividades de avaliación de cada unha das unidades de traballo da programación

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

na que o alumno demostre ter acadado as capacidades terminais mínimas esixidas de acordo cos contidos mínimos.

A perda do dereito á avaliación continua supón que o alumnado acadou un número de faltas superior ao 5% xustificadas e un 10% non xustificadas da carga horaria total do módulo, sendo o total das mesmas un 15% do mesmo. A carga lectiva do módulo son 53 horas. Os alumnos/as que acaden a perda de avaliación continua (PDA) non terán dereito a examinarse nas avaliacións parciais, tendo dereito a realizar unha avaliación extraordinaria no mes de Xuño. Esta proba será un único examen teórico-práctico de todos os contidos do módulo. Para superar esta proba o alumnado deberá acadar no exame unha nota igual ou superior a cinco puntos que supora un 80% da nota total. Será obrigatoria a entrega de todos os traballos feitos o longo do curso que suporán un 20% da nota.

- Terase en conta a Resolución do 24 de xullo de 2018, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2018/19.



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

Para realizar o seguimento da programación seguirase o establecido nos protocolos de calidade do centro.

O profesor utilizará a aplicación informática da Consellería para facer o seguimento e dará conta mensualmente nas reunións de equipo docente e do departamento do grao de cumprimento da programación. No caso de realizar modificacións significativas na programación, xustificaranse debidamente e deixaranse por escrito a modo de anexo na acta de reunión do equipo docente ou do Departamento da familia profesional

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados en forma de CA.
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Realizarase un cuestionario de avaliación inicial no que valorar coñecementos e habilidades previas. Cos resultados se ajustará a programación ao nivel do alumnado.

Se se detectaran alumnos/as con necesidades de atención especial (NEAE) se procurará adaptar o ensino ao seu ritmo de aprendizaxe, e se consultarán medidas co departamento de Orientación. Estas adaptacións se realizarán tendo en conta os guías e outros protocolos elaborados pola Consellería de Educación.

Esta planificación está condicionada polo carácter semipresencial deste módulo e do ciclo completo, que marca non obrigatoria a asistencia do alumnado ás aulas e reduce por tanto o contacto profesor-aluno/a.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte. Asemade reforzase a realización de traballos que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Adaptaranse tamén as actividades de ensinanza-aprendizaxe esixindo un nivel de concreción inferior e con menos variables.

Darase a oportunidade á realización de actividades extra para compensar as carencias que son detectadas.

A diversidade do alumnado que conleva o sistema educativo obriga a realizar adaptacións máis ou menos significativas en cada un deles, de cara a conseguir o mellor desenvolvemento posible das capacidades, expresadas nos obxectivos xerais.



Así pois, surde a necesidade de realizar adaptacións do currículo.

A atención o alumnado con NEAE rexirase polos principios de normalización e integración escolar, e dicir, co resto dos alumnos, no mesmo centro e se expresará no:

- D.C.B. - A Administración educativa concreta o currículo para toda a poboación escolar.
- P.C.C. - O centro acomoda o currículo dacordo coas características dos seus alumnos, do seu contexto socio-cultural e do propio centro.
- Programacións de aula - Os Equipos Docentes ou Departamentos adecuan o currículo dacordo as características dos alumnos do ciclo e /ou aula.
- A.C.I. - Os titores, profesores e profesores de apoio, asesorados por especialistas, acomodan o currículo tendo en conta as características individuais.

Ante a posible existencia de alumnos cun grao insuficiente de desenvolvemento das competencias curriculares básicas e sobre todo nos ámbitos da comprensión, da expresión e da reflexión -, coa conseguinte dificultade na asimilación de contidos, é necesario prever nas unidades didácticas actuacións concretas para cando se detecten ditas situacións.

Terase que reforza-los aprendizaxes deses alumnos con actividades específicas planificadas dacordo coas súas necesidades.

As posibles adaptacións no só deberán responder a criterios de eficiencia na consecución das capacidades terminais, senon que tamén serán elementos de valor:

Ritmos de aprendizaxe, as motivacións do alumnado, seus intereses e expectativas, seu grao de integración, etc.

Todo de cara a realiza-las oportunas modificacións nas programacións, sobre todo no ámbito da aula, para conseguir unha plena integración de tódolo alumnado na dinámica da materia e un desenvolvemento correcto das capacidades.

Desta maneira, favorecerase a autoestima do alumnado e valorarase o esforzo que realizan, para mellorar seu rendemento, nun intento de potencia-la avaliación formativa, axustando a axuda pedagóxica as súas necesidades reais de aprendizaxe.

Para levar a cabo calquer tipo de reforzo ou adaptación (sempre en colaboración do titor e do orientador) deberánse revisar algúns elementos básicos da programación:

- As capacidades terminais e os contidos
- Desenvolvemento dos máis importantes en cada caso.
- Establecemento de obxectivos ou contidos alternativos e /ou complementarios.
- Modificación, ampliación ou eliminación de obxectivos ou contidos.
- Variacións na secuencia de contidos (temporalización).
- A metodoloxía
- Técnicas de traballo cooperativo.
- Actividades de pequeno grupo con dificultade gradual.
- Actividades de reforzo, poden ser alternativas.
- Reforzo positivo, valora-las capacidades do alumno /a, mellorar súa autoestima.
- Medidas extraordinarias: A.C.I.
- A avaliación
- Modificacións tanto en criterios, en instrumentos como en procedementos avaliativos.



9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes, o respecto á diferenza entre persoas, a sensibilidade cara o coidado do medio ambiente e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, talleres, e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades. Servirán de guía as conmemoracións de datas indicadas pola consellería referidas a dereitos humanos, nos que se fará fincapé nas aulas e actividades extra-escolares. Tamén será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas, así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Esta planificación está condicionada polo carácter semipresencial deste módulo e do ciclo completo, que marca non obrigatoria a asistencia do alumnado ás aulas e reduce por tanto o contacto profesor-aluno/a. Ofreceranse pois actividades durante o curso escolar sempre que sexan dentro dos acordos establecidos no R.R.I.e poidan levarse a cabo no desenvolvemento da programación. A temporización repartirase nos tres trimestres dependendo das dispoñibilidades orzamentarias e da programación.

COMPLEMENTARIAS

- o Visita a establecementos de diferente categoría e tipoloxía: Hotel, restaurante, unha empresa con servizo de catering,
- o Visita a feiras gastronómicas, visita a distintas feiras de exposición de equipamentos para hostalería
- o Visitas a mercados de abastos, lonxas e áreas de almacenaxe de grandes superficies.

EXTRAESCOLARES

- ¿ Charla- coloquio sobre xestión de almacén e normativa vixente.
- ¿ Semanas gastronómicas de distintos produtos.
- ¿ Catas sobre produtos alimentarios a cargo de algúns profesionais de recoñecido prestixio
- ¿ As actividades que xurdan ao longo do curso, que os orzamentos do ciclo poidan pagar, sempre que sexa autorizado polo Conse-llo Social.



10. Outros apartados

10.1) Avaliación das unidades didácticas.

En canto a avaliación poderáse levar a cabo mediante traballos individuais, exámenes ou probas escritas, así como a realización de tarefas; é dicir, os contidos procedimentais e de contidos.