



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36020064	Carlos Oroza	Pontevedra	2018/2019

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT02	Servizos en restauración	Ciclos formativos de grao medio	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2018/2019	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	CARLOS RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en tódos os sectores produtivos agás no sector servizos, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra parte 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 Pontevedra forma parte do Camiño portugués e conta cunha importante infraestrutura hoteleira.

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 nosas 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.

A programación didáctica deste módulo daráselle a coñecer ao alumnado que se matricule nel polo procedemento descrito no apartado 10.1; terase presente que o período de matrícula es-tenderase ata o mes de outubro polo que esta información poderase ofrecer en varios tramos: un primeiro ao gran grupo na primeira semana do curso e outro a medida que a listaxe de alumnado sufra altas e baixas.

**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	Recepción de materia primas.	Protocolo a ter en conta a hora de recepcinar as	27	10
2	Abastecemento de materias primas	Protocolo de seguimento a hora de levar a cabo o	35	12
3	Equipamentos, moblaxe, útiles materiais	Normas de manipulación, limpeza e posta en	35	13
4	Realización de actividades de montaxe e posta a punto.	Pasos a seguir, e tarefas a realizar para montaxe	30	10
5	Preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas	Preparación, limpeza e destrezas para a	30	10
6	Preparación de batidos, preparacións con xelo picado, zumes, refrescos e augas	Preparación, limpeza e destrezas para a	40	17
7	Servizo de bebidas alcohólicas simples	Técnicas de servizo de bebidas alcohólicas	35	14
8	Realización das operacións de postservizo en bar e cafetería.	Protocolo de actuación de peche de xornada nas	35	14



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de materia primas.	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Identifícanse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasládronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.

4.1.e) Contidos

Contidos



Contidos

Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.

Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.

Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.

Identificación das principais marcas comerciais.

Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños.

Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento de materias primas	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	NO
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.

4.2.e) Contidos



Contidos

Categorías comerciais e etiquetaxe.

Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.

Control de existencias nos puntos de servizo e venda.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Operacións características de preservizo.

Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.

Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.

Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.

0Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

Análise e identificación das principais características organolépticas.

Presentacións comerciais e etiquetaxe.

Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.

Fichas técnicas de elaboración.

Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.

0Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.

Viños: operacións elementais de servizo.

Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda

Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.

Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Equipamentos, moblaxe, útiles materiais	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	NO
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	NO
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	SI
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.



Criterios de avaliación
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA8.5 Identifícanse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.

4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.</p> <p>Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.</p> <p>Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.</p> <p>Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.</p> <p>Posta a punto e control da maquinaria.</p> <p>Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.</p> <p>Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Control e valoración de resultados.</p> <p>Lexislación alimentaria aplicable.</p> <p>Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Análise e identificación das principais características organolépticas.</p> <p>Emprazamento e conservación de produtos envasados.</p> <p>Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.</p> <p>Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.</p> <p>Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.</p> <p>Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.</p> <p>Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.</p> <p>Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.</p>



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Realización de actividades de montaxe e posta a punto.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	NO
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	NO
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	SI
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurose a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbense e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.



Criterios de avaliación
CA5.5 Identifícaronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distingúronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.

4.4.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe.
Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.
Operacións na recepción de xéneros.
Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.
Formalización de formularios.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.
Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	NO
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	SI
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.7 Comproboouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.



Criterios de avaliación
CA7.7 Realízouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.5.e) Contidos

Contidos
Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.
Operacións na recepción de xéneros.
Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.
Operacións características de preservizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.
Lexislación alimentaria aplicable.
Aperitivos e cervexas.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación de batidos, preparacións con xelo picado, zumes, refrescos e augas	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbense e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.

4.6.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais marcas comerciais. terminoloxía
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de bebidas alcohólicas simples	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.2 Descríbironse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.7.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aperitivos e cervexas.
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.

4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Realización das operacións de postservizo en bar e cafetería.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA8.7 Comprobase a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

4.8.e) Contidos

Contidos
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- 1.-Respecto das normas de seguridade e hixiene, o interese nas actividades.(1 punto)
- 2.- Probas de coñecemento e consecucións dos RA propios do módulo (3 puntos)
 - Probas tipo test, fichas diarias de aula correctamente cumprimentadas diariamente (entregadas en tempo e na plantilla proporcionadas polo profesor)
 - Traballos trimestrales (supostos prácticos, estudos de materia prima, normativa hixiénico-sanitaria, instrucións operativas de maquinaria...)
- 3.- Prácticas individualizadas e/ou en grupo no taller de aplicación (6 puntos)
 - Resultados de aprendizaxe asociados ao saber facer, prácticas, repetición sistemática das TA propostas polo profesor.
 - Prácticas reais enfocadas á obtención dun produto concreto, presentación de un coffee break para dez comensales.

OS MÍNIMOS ESIXIBLES:

Para a superación final do módulo a cada alumno/a pediráselle a consecución dos mínimos exigibles en cada unha das 9 Unidades didácticas do módulo formativo.

Con carácter xeral un alumno/a será quen de obter unha avaliación positiva na avaliación final do mes de xuño cando sexa capaz de realizar con autonomía e individualizadamente as seguintes tarefas:

- Resolver correctamente as operacións de realización da posta a punto, preparación e servizo dun CAFE, SERVICIO DE UNHA MESA COA COMANDA CORRESPONDENTE (proposto polo profesor de entre os realizados ao longo do curso escolar) para 10 comensais.
- O alumno/a realizará todas as operacións esixidas dende o inicio ata o final, tendo en conta: mise en place, proposta de pedido, seguridade e hixiene, equilibrio e orde nos procesos de preelaboración, elaboración e operacións de pre-servizo.

CUALIFICACIÓN EXEMPLO DUNHA PROBA FINAL TIPO (No terceiro trimestre do curso escolar)

- A cualificación final do módulo obterase a partir do resultado das dúas primeiras avaliacións do curso xunto coa obtida na última proba que conterà os aspectos básicos recollidos nos CONTIDOS MÍNIMOS anteriormente expresados.

- Esta última proba está incorporada como documento na programación didáctica do módulo e facilitaráselle a cada alumno/a cun mes de antelación ao seu desenvolvemento. O nome do arquivo é Proba_3_trimestre_final e consta dos seguintes apartados:

- A) Breve descrición do contido da proba
- B) Parte primeira ou Proba A, coas instrucións precisas para o seu desenvolvemento (pódese obter un máximo de 4 puntos pola resolución correcta)
- C) Parte segunda ou Proba B, coas instrucións precisas para o seu desenvolvemento (pódese obter un máximo de 6 puntos pola resolución correcta)
- D) En ambas probas acompáñase una escala de valoración para que o alumno/a teña claro cal é o sistema de corrección.

Incorporarase así mesmo o emprego de xeito individualizado para o alumnado da plataforma CESGA (Centro de supercomputación de Galicia), efectuándose a través do mesmo varios exercicios avaliábeis, tarefas individuais e/ou grupais.

OS CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Os criterios polos que se avaliará ao alumnado matriculado no módulo de Praelaboración e conservación de alimentos basearanse nos criterios xerais aprobados e aplicados polo Departamento de Hostalaría e Turismo no mes de xuño de 2016, concretamente nas especialidades de SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. Son criterios que teñen en conta as peculiaridades deste tipo de ensinanzas, teñen en conta así mesmo o contexto onde se desenvolven as prácticas formativas que semellan un contorno profesional. Teranse en conta criterios de igualdade entre alumnado, criterios de progresión nas actividades no taller, aspecto e presenza física e por último, criterios de actitude ante a materia.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

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 non presentados no momento.

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.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua debera realizar unha proba de avaliación que terá como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. Esta proba terá carácter teórico e práctico e poderá estar dividida en tantas partes coma o profesor considere necesario que se desenvolveran nas correspondentes xornadas (un ou varios días e mesmo unha semana completa).

Ao alumnado que por calquera causa probable cause PD permitiráselle a realización das mesmas probas que ao resto dos alumnos/as do módulo, sempre que estas non presenten un perigo para a súa integridade física. Estas probas non se cualificarán pero teranse en conta no futuro proceso de avaliación do alumno/a.

- A proba final de avaliación extraordinaria do alumnado que cause PD comporase de dúas partes diferenciadas, ao final do curso escolar (normalmente no mes de xuño de 2017):

- Proba de carácter práctico, dunha duración determinada, entre dous e tres días no mesmo horario que o normal de desenvolvemento do módulo (luns e martes de 08:30 a 13:00)

- Proba de carácter conceptual: comporase de dúas partes diferenciadas, unha con pre-guntas alternativas sobre a materia do módulo e outra que constará dun suposto práctico sobre a mesma materia.

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.

Para o seguimento mensual utilizaráse o modelo MD.75.PRO.03 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01 que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso. MD.75.PRO.04 do procedemento de Programación PR.75.PRO.01

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se completará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, ANEXO nº . a esta programación.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propondo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

No caso en que non sexa posible que garantir a consecución efectiva os resultados da aprendizaxe, o equipo docente poderá propoñer a través do departamento de Orientación, a solicitude de flexibilidade horaria, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 15 e de acordo co artigo 61 do Decreto 114/2010, do 1 de xullo, o alumnado con necesidades educativas especiais, consonte o establecido no artigo 73 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, poderá ser autorizado, cando as necesidades de apoio específico así o xustifiquen, para cursar os ciclos formativos en réxime ordinario de xeito fragmentado por módulos, cunha temporalización distinta á establecida con carácter xeral.

9. Aspectos transversais



9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulalaller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir 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. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- 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,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- 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,...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Proponse como actividades complementarias:

¿ Realizar a visita a establecementos do sector:

- Visita a Rede de Paradores.
- Visita a un adega da D.O. Rias Baixas e Ribeiro.



- Fabrica de cervexas Estrella Galicia.
- Tostadoiro de café.

Estas visitas levaranse a cabo, no periodo de tempo, que dispoña o equipo docente, e deberán levar a cabo conxuntamente con modulo de servizo básico de restaurante.

¿ Outro tipo de actividades programadas serán:

- ¿ Cata comentada de cafés.
- ¿ Cata comentada de téis.
- ¿ Cata comentada de licores, bebidas aperitivas, cervexas e bebidas espirituosas.
- ¿ Charlas de distintos organismos ou personas relacionadas ca hostalería e turismo.
- ¿ Participación en concursos de calquer ámbito
- ¿ Colaboracións diversas con colexios , administracións e/ou empresas sin ánimo de lucro dentro e fora do colexio sempre e cando teñan unha relación directa ca hostalería e turismo.
- ¿ Visita a feiras ,congresos de calquer ámbito relacionadas directamente ca hostalería e o Turismo.
- ¿ Xornadas de Prevención de Riscos Laborais e 1º Auxilios.

10.Outros apartados

10.1) Información da programación do módulo ao alumnado

O profesor do módulo informará ao alumnado matriculado durante a primeira semana do curso escolar dos seguintes aspectos xerais da programación didáctica:

1. Distribución das Unidades didácticas e temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Actividades previstas durante o curso escolar.

Unha copia da programación (versión alumnado) xerada pola aplicación informática quedará exposta e a disposición do alumnado na páxina web do centro educativo, non obstante o profesor poderá complementar esta acción poñendo a programación en plataformas educativas (Aula Cesga, Aula Virtual, Moodle...).

Esta comunicación realizarase verbalmente, expoñéndoa no aula con todo o grupo. Unha vez finalizada a exposición o alumnado presente asinará a folla de rexistro facilitada polo profesor. Esta folla quedará arquivada polo Xefe do Departamento de hostalaría e turis-mo.