



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	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	2018/2019	6	164	164

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO SERVIA BLANCO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Esta programación realízase para o módulo Técnicas Elementais de Servizo, pertencente ao 2º Curso de Formación Profesional Básica da especialidade de Cociña e Restauración ;

Tomando como referencia o DECRETO 107/2014, de 4 de setembro, polo que se establece o currículo de Cociña e Restauración correspondente ao título de Formación Profesional Básica, .e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Basándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

Perfil profesional do título: Cociña e Restauración

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais.

**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	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación	Identificación de documentación e vales de pedido e recepción de xéneros distribuindo estes unha vez en calidade e cantidade, nos departamentos ou partidas axeitadas	20	15
2	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería	Caracterización de equipos e utensilios de bar-cafetería ,comprendendo funcionamento dos mesmos relacionando aplicacións e funcionamento	18	15
3	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	Preparar e elaborar bebidas e combinados sinxelos empregando as técnicas mais axeitadas en función dos xéneros e do tempo para elaboralos ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas	48	20
4	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	Preparar e elaborar ofertas gastronómicas sinxelas empregando as técnicas culinarias máis axeitadas a cada elaboración	36	20
5	Operacións de servizo en Restaurante e bebidas propias da área de restaurante	Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	12	10
6	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	Asistencia e execución de de servizos de alimentos e bebidas en barra aplicando técnicas de organización e servizo máis axeitadas	30	20



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Aprovisionamento e distribución interna de materias primas interpretando a documentación	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas
CA1.2 Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas
CA1.3 Comprobase cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos
CA1.5 Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas
CA1.6 Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Area de bar: descrición e caracterización.
Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñécense as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.3 Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas
CA2.4 Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria

4.2.e) Contidos

Contidos
Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
Normas de prevención de riscos laborais.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.3 Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica
CA3.6 Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.3.e) Contidos

Contidos
Terminoloxía profesional.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.
Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.
Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.
Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.2 Descríbense e caracterízanse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor
CA4.3 Relaciónanse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.6 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

4.4.e) Contidos

Contidos
Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.
Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.
Lexislación hixiénico-sanitaria.



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Operacións de servizo en Restaurante e bebidas propias da área de restaurante	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	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 Caracterízase o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valórase a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas
CA5.3 Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas

4.5.e) Contidos

Contidos
A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.
Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Descríbense e caracterízanse as técnicas de servizo máis comúns e significativas
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
CA6.3 Identifícanse e selecciónanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
CA6.4 Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asístiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.6 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
CA6.7 Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
CA6.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

4.6.e) Contidos

Contidos
Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.
Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.
Normativa de prevención de riscos laborais.



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

Os mínimos exigibles para alcanzar unha avaliación positiva do módulo pasan por levar a cabo de xeito fundamentalmente práctico e adquisición de habilidades e contidos de carácter procedimental que posuirán un peso na avaliación do 60% .(20% prova practica,20% traballo diario en clase, 20% destrezas habilidades responsabilidade ante as tarefas planificadas da clase compañerismo respecto polo material do centro uniformidade, hixiene persoal e alimentos)

Por outra banda os contidos de carácter teórico posuirán un peso do 40% (20% prova teorica 20% traballo de clase)

A avaliación positiva do módulo será sempre igual ou superior a 5 unha vez feita a media ponderada nos apartados anteriores.

Para hallar a media o alumno deberá alcanzar un 0.50 puntos sobre 2 puntos.

Os CA mínimos para acadar unha avaliación positiva do módulo son os seguintes :

UD1.- Aproveitamento e distribución interna de materias primas, interpretando a documentación afín

-Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido

- Trasládóronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos

-Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas

-Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD2.-Preparación de equipamentos e enxoval de bar cafetería, relacionando aplicacións e funcionamento

-Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría

-Descríbóronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría

- Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas

- Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoo en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.

-Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria

UD3.- Elaboración e presentación de bebidas sinxelas aplicando as técnicas axeitadas

-Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas

-Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

-Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas.

- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD4.-Elaboracións sinxelas de comidas rápidas aplicando as técnicas culinarias básicas

-Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica

-Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios

- Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria

-Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

UD5.-Desenrolo da capacidade de iniciativa emprendedora derivada da preparación de alimentos e bebidas

-Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas



UD6.-Servizos de alimentos e bebidas en barra, aplicando as técnicas de servizo máis axeitadas

- Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
- Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo
- Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
- Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo
- Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo
- Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo para recuperar técnicas ou coñecementos non adquiridos na aula taller . Salvo faltas reiteradas de comportamento ou asistencia, ou módulos pendentes de carácter teórico, tentarase introducir a este alumnado no sector productivo, por entender que este xeito tutelado de acudir a un posto de traballo tal vez non se volva a repetir con facilidade.

O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas ou executa con asertividade sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación no período estipulado para tal fin

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

Para o alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na ORDE do 13 de xullo de 2015 pola que se regulan as ensinanzas de formación profesional básica na Comunidade Autónoma de Galicia, así como o acceso e a admisión nestas ensinanzas.

Artigo 20. Avaliación

A perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo, regulado no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, non será de aplicación ao alumnado de ciclos de formación profesional básica en idade de escolarización obrigatoria.

Isto quere dicir que os que superen dita idade si están afectados pola posible perda do dereito á avaliación continúa (16 anos)

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

O seguimento da programación e a propia práctica docente, levarase a cabo na plataforma de seguimento de programacións

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenrolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenrolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación e Unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaráanse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenrolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos xa executados ou avaliados con anterioridade.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias

O traballo en grupo

O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo ou crenzas

A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo

O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo

A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos

O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo

Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Como actividades extraescolares do módulo, levaráanse a cabo a seguintes :

Realizarse unha saída extraescolar, (ACF)visitando un hotel.

Realizarse unha saída extraescolar, (ACF) a unha empresa de catering

Realizarse unha saída extraescolar (ACF) a unha feira de exposición de maquinaria e produtos de hostelería

Realizarse unha saída extraescolar (ACF) a outra escola de hostelería da comunidade de autónoma de Galicia



Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a unha fábrica de queixos

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a unha lonxa

Realizárase unha saída extraescolar (ACF) a un establecemento hostelero de algún antigo alumno de este centro

Realizárase distintas exposicións dentro do mesmo centro cos seus respectivos ponentes (decoracións de frutas e mesas D.O. queixos galegos)

10. Outros apartados

10.1) firmas

O alumnado de 2º FP Básica leu esta programación (PPAB) e entendeu dita programación (RA, CA, Contidos, Criterios de avaliación recuperacións, educación en valores) e firmou a conformidade de dita lectura.