

**1. Identificación da programación**
**Centro educativo**

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2023/2024

**Ciclo formativo**

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CBHOT11	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	2023/2024	6	164	164

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

Tomado como referencia o establecido no currículo de FPB Cociña e Restauración, recollido no DECRETO 107/2014, introdúcense as adaptacións necesarias para adecuar a docencia as características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro; baseándonos para esta educación, ademais no perfil profesional do título, competencia xeral e competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo.

O profesional que formaremos, desenvolverá a súa actividade profesional en grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva. Este profesional desenvolverá procesos de asistencia na elaboración e servizo de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral, de protección ambiental e de respecto hacia todos.

## 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	Abastecemento, recepción e distribución de materias primas.	Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas.	16	10
2	Equipos, utensilios e enxoval de bar/cafetería.	Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar/cafetería, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento.	16	10
3	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas.	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.	41	25
4	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas.	41	25
5	Servizo de alimentos e bebidas en barra.	Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo.	50	30

## 4. Por cada unidade didáctica

### 4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Abastecemento, recepción e distribución de materias primas.	16

**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
RA2 - Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento	NO
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	NO
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	NO
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
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	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 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 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse 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
CA2.5 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas

Criterios de avaliación
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse 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
CA6.2 Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas
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 Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Área de bar: descrición e caracterización.</p> <p>Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.</p> <p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p>

#### 4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Equipos, utensilios e enxoval de bar/cafetaría.	16

#### 4.2.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	NO
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

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	NO
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	NO
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
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	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental
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
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas
CA4.7 Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse 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

Criterios de avaliación
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 Aplícanse 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

#### 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	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas.	41

#### 4.3.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
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
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
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
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	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 Identifícaronse 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 Comprobouse 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
CA2.1 Descríbense e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñécéronse 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
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbense e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas
CA3.3 Relaciónáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios
CA3.4 Relaciónáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas
CA3.5 Identifícaronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica

Criterios de avaliación
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
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse 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
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 Asistiuse 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

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Terminoloxía profesional.</p> <p>Lexislación hixiénico-sanitaria.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.</p> <p>Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.</p>

#### 4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas.	41



**4.4.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
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
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	NO
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	SI
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
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	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 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 Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido
CA1.4 Trasládáronse 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
CA2.1 Descríronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñecéronse 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

Criterios de avaliación
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
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA4.1 Identificáronse 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 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
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
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse 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
CA6.4 Aplícanse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asistiuse 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

**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	Servizo de alimentos e bebidas en barra.	50

**4.5.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	NO
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
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
RA4 - Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas	NO
RA5 - Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas	SI
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

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental
CA2.1 Descríbense e caracterízanse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría
CA2.2 Recoñécéronse 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
CA3.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada
CA3.2 Descríbense e caracterízanse 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 Identifícaronse 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
CA4.1 Identifícaronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica
CA4.3 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
CA4.4 Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria
CA4.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas
CA5.2 Valorouse 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
CA6.1 Descríronse e caracterizáronse 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 Aplícanse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas
CA6.5 Asistiuse 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

#### 4.5.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.
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.

## Contidos

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 exixibles para alcanzar a avaliación positiva e os criterios de cualificación**

## Mínimos exixibles:

No Decreto 114/2010 establécese que en tódalas unidades didácticas das diferentes programacións didácticas dos centros educativos deberanse establecer obrigatoriamente os mínimos exixibles que deben superar os alumnos para acadar a avaliación positiva deben ser os fixados por acordo na reunión do Departamento, dentro dos Criterios de avaliación que marca o Decreto 107/2014 polo que establece o currículo deste módulo en particular e do ciclo formativo en xeral, e son os que aparecen reflexados en cada unha das unidades didácticas elaborados anteriormente nesta programación.

A finalidade de marcar estes mínimos exixibles nas unidades didácticas é o de contribuír e facilitar o deseño de probas estandarizadas e comparables que permitan definir o que alumno sabe, comprende e sabe facer.

## Criterios de Cualificación:

Unha parte fundamental para os alumnos é que sexan conscientes de como serán avaliados o longo do curso, por iso o primeiro día de clase establécese unha actividade de presentación do módulo no que se explicarán estes criterios ós alumnos.

Cada unidade didáctica será avaliada mediante:

- Un soporte conceptual, que terá un peso dun 30% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 30% será a media aritmética de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)
- Unha proba escrita.
- A entrega de traballos.
- Os exercicios de aula.

No caso de non se solicitar a presentación de traballos ou exercicios de aula, o porcentaxe asignado a este apartado sumarase as probas teóricas.

- Un soporte práctico, que terá un peso dun 70% sobre o total da nota, e no que se terá en conta: (este 70% será a media aritmética de cada un dos apartados que seguen, que terán o mesmo peso)

- Prácticas de taller.
- Probas prácticas.
- Grao de implicación e responsabilidade ante a materia.
- Deontoloxía profesional.

A nota da avaliación será a media aritmética da suma das notas de cada unidade didáctica debendo esta ser maior de 5 para aprobar.

Dentro da deontoloxía profesional teranse en conta os seguintes aspectos:

- Uniformidade
- Hixiene persoal
- Presencia e conduta.

Para acadar a avaliación positiva será necesario ter todas as Unidades aprobadas, con nota superior a 5.

## **6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**

### **6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

O alumnado que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

Durante este período se repasarán os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foron superados, mediante a realización dunha proba ou exame, ou ben realizarase un traballo.

Para supera-lo módulo o alumnado debe acadar un 5 nesta proba que se realizará ó final do segundo trimestre, previo o período de FCT.

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

Exame extraordinario para alumnos con perda de avaliación continua: O alumno terá como referencia o 100% dos contidos e resolverá mediante unha soa proba, con unha parte teórica e outra de carácter práctico.

As actividades prácticas serán similares ás realizadas ao longo do curso na aula taller, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do profesor), na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Na parte teórica o alumno terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se en algunha delas non se acada o aprobado. Nin de gardar a parte aprobada se fose o caso.

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

Salientar a importancia da propia avaliación deste documento para comprobar se realmente acada a súa finalidade. A tal fin, aplicaranse os seguintes criterios:

Adecuación dos contidos recollidos na programación para conseguir as aprendizaxes propostas e a súa adecuación as características do ámbito produtivo e as necesidades do alumnado.

Valoración do seguimento da programación en reunións de ciclo, onde se analizará o grado de cumprimento da programación no referente á temporalización, contidos impartidos e as actividades realizadas conforme ó programado inicialmente.

Ao finalizar o mes de xuño farase unha memoria final do desenvolvemento da programación, na que consten as posibles modificación para o seguinte curso.

Sistemática a empregar para lle dar a coñecer ó alumnado a información relativa a programación :

O inicio do curso se lle explicará o alumnado os seguintes aspectos da programación:

Unidades didácticas: cos seu criterios de avaliación, contidos e temporalización, as actividades a realizar en cada unha delas cos distintos instrumentos de avaliación, e o peso dos distintos CA na cualificación .

Farase especial fincapé aos criterios de cualificación e aos mínimos exixibles para acadar a avaliación positiva .

Tamén se explicarán a normas de conducta, hixiene e deontoloxía profesional a manter no desenrolo das clases.



## 8. Medidas de atención á diversidade

### 8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Na primeira quincena do curso se lle entregará ó alumno un cuestionario de coñecementos previos sobre a materia.

O titor/a do grupo na sesión de avaliación inicial aportaranos , a información dispoñible dos alumnos sobre: características xerais do grupo, e as específicas académicas ou persoais con incidencia educativa.

Durante o curso realizarase ao inicio de cada unidade didáctica realizarase tamén unha avaliación inicial, fundamentalmente a través dun pequeno coloquio ou con treboadas de ideas, no que se lle efectuarán aos alumnos preguntas relacionadas cos temas a tratar.

O seguimento da programación 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 ó alumnado en relación co perfil profesional correspondente.

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

Medidas de reforzo educativo para potenciar os conceptos e procedementos nos alumnos que por calquera causa teñan dificultades na consecución dos obxectivos.

Os alumnos que se atopen en estas circunstancias realizarán:

- Exercicios específicos para os alumnos que non acaden os obxectivos mínimos.
- Exercicios de consolidación: para os alumnos que acadando os contidos mínimos teñen certas dificultades nalgún concepto ou procedemento.
- Medidas de ampliación: Para os alumnos que superen amplamente os obxectivos do módulo.

As medidas de ampliación serán:

- Exercicios especiais para os alumnos que demostren un dominio notable de conceptos e procedementos.
- Exercicios de investigación por parte dos alumnos de temas non tratados na aula. Estes exercicios variarán segundo a unidade didáctica de que se trate, procurando fomentar no alumno a creatividade.

## 9. Aspectos transversais

### 9.a) Programación da educación en valores

Ao longo do módulo traballárase 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 aula-taller-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 polo 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: O desempeño profesional respetuoso co medio, cumprindo coa normativa de seguridade e prevención de riscos laborais, e fortalecedor da calidade e da mellora continua da súa actividade e do espírito emprendedor. 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 teóricopráctico que posúen 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

Contarase coa colaboración de profesionais do sector que serán invitados a participar de forma activa na formación do alumnado, a través de charlas, conferencias, catas, debates, etc., tratando temas e expoñendo casos que se relacionen directamente con temario do módulo. Os profesionais procederán de ámbitos coma: aloxamentos turísticos, empresas de restauración, asociacións de hostalería, empresas de animación ou de publicidade así como da administración turística galega etc..

Visitaranse empresas do sector: restaurantes, hoteis, empresas de catering, tostadeiro de café etc....en visitas organizadas, acompañadas polo profesorado do módulo para ter unha visión real do sector, podendo participar nalgún servicio dalgunha destas empresas.

Asistencia a feiras, congresos ou cursillos organizados pola Administración ou por distintas organizacións ou empresas privadas sobre temas que teñan relación directa co módulo.

Visitas a industrias agro-alimentarias: conserveiras, vinícolas, de alimentación en xeral,etc.

Saídas ó campo e visitas aos mercados de abastos ou supermercados da cidade.

Asistencia a feiras, congresos, concursos, festas gastronómicas.

Visitas a outras escolas e centros de formación.

Participación en actividades complementarias que se desenvolvan durante o curso, que estean directamente relacionadas coas actividades que se desenvolven no módulo:

- Colaboración co resto dos ciclos no servizo diario de aperitivos, menú e carta, no que os profesores dos ciclos os alumnos implicados no mesmo adoptarán os roles tanto de clientes coma de persoal de restaurante e bar-cafetería, e degustarán as elaboracións para despois realizar un análise sensorial das mesmas, facer un seguimento das fichas de elaboración (comprobar temperaturas, texturas, puntos de cocción, distintas variacións na elaboración, etc....), analizar e propoñer distintas alternativas ó seu servizo, posibilitar a aparición de erros, queixas, reclamacións e resolución de das mesmas, etc..., é dicir, acercar o máximo posible esta práctica ó mundo productivo real.

- Menús especiais de Nadal , Entroido, Pascua.

- Mesas especiais

- Buffet de almorzo

- Servizo e colaboración con outras actividades que se organicen conxuntamente con outros módulos.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Unidade formativa de Seguridade e saúde laboral.

Neste módulo impártese a unidade formativa "Seguridade e saúde laboral" cunha duración de 30 horas, que será certificable pero non avaliable.

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

Recoñece os dereitos e as obrigas dos/das traballadores/as e empresarios/as relacionados/as coa seguridade e a saúde laboral enmarcados na normativa básica en materia de prevención de riscos laborais.

Relacionáronse as condicións laborais coa saúde do/da traballador/a.

Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde dos/das traballadores/as.

Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.

Analizáronse os dereitos á vixilancia e á protección da saúde no sector ou nos sectores relacionados co título.

Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas dos/das traballadores/as en materia de

prevención de riscos laborais.

Determináronse os xeitos de representación dos/das traballadores/as na empresa en materia de prevención de riscos.

Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

Valoráronse as medidas de protección específicas de traballadores/as sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.

Participa na avaliación das situacións de risco derivadas da súa actividade profesional determinando as condicións de traballo e identificando os factores de risco máis habituais do sector ou dos sectores relacionados co título.

Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos ámbitos de traballo relacionados co perfil profesional do título.

Clasificáronse os factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais no sector de actividade do perfil.

Identificáronse os factores de risco específicos no sector ou nos sectores relacionados co título.

Descríbóronse os tipos de danos derivados de accidentes de traballo e as doenzas profesionais relacionadas co perfil profesional do título.

Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos ámbitos de traballo específicos do sector ou dos sectores relacionados co título.

Realizáronse avaliacións elementais de riscos nun ámbito de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

Determina as medidas de prevención de riscos e de protección no seu ámbito laboral e identifica os protocolos para o seguimento e o control das actuacións preventivas básicas.

Definíronse as técnicas e as medidas de prevención elementais e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias.

Xustificouse a importancia de actuacións preventivas básicas, tales como a orde, a limpeza e o mantemento en xeral.

Descríbóronse os protocolos de seguimento e de control das actuacións preventivas básicas.

Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.

Seleccionáronse os equipamentos de protección individual axeitados para as situacións

de risco atopadas.

Identificáronse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos.

Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia e risco laboral grave e inminente.

Describiuse a composición e o uso da caixa de urxencias.

Identificouse e clasificouse a documentación resultante das actividades e medidas de prevención de riscos realizadas e aplicadas na empresa.

Distinguíronse os elementos do plan de prevención de riscos dun centro de traballo relacionado co sector ou cos sectores relacionados co título.

Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

Contidos básicos.

Seguridade e saúde laboral.

Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.

Definición de seguridade e saúde laboral.

Marco normativo básico en materia de prevención de riscos laborais. Dereitos e obrigas dos/das traballadores/as e empresarios/as.

Órganos de representación e participación dos/das traballadores/as en prevención de riscos laborais.

Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.

Protección de traballadores/as especialmente sensibles a determinados riscos.

Participación na avaliación de riscos profesionais xerais e específicos do sector ou dos sectores relacionados co título.

Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais da empresa.

Análise de factores de risco específicos no sector ou nos sectores relacionados co título.

Determinación dos danos á saúde do/da traballador/a que poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.

Os accidentes de traballo e as doenzas profesionais.

Aplicación, seguimento e control das medidas de prevención de riscos e de protección na empresa.

Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu ámbito laboral.

Medidas de prevención e protección individual e colectiva.

Seguimento e control das actuacións preventivas básicas.

Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.

Sistemas elementais de control de riscos. Protección colectiva e individual.

Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.

Elaboración e conservación da documentación relacionada co sistema de prevención de riscos.

Plan de prevención na empresa.

Plans de emerxencia e de evacuación en ámbitos de traballo.

Orientacións pedagóxicas.

Esta unidade formativa contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector relacionado co título.

## 10.2) BIBLIOGRAFIA

Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

.Autor Rogelio Guerrero Lujan

Editorial Paraninfo

Paxinas web relacionadas con la restauracion,eventos,catering...

## 10.3) COVID-19

-Na ferramenta de Aula Virtual se subiran os temas de BBPAB de Fp distancia que servirán de contido do modulo na ensinanza Semipresencial e a Distancia por motivos de confinamiento polo Covid.

-A profesora complementará con apuntes, videos e temas entregados ao correo persoal do alumnado.

-Se o alumno/a non se presenta aos exames , ten que ser por causa debidamente xustificada (parte medico, ausencia por motivos de cita carnet de conducir, xulgados) todo isto contemplado para as tres ensinanzas (Presencial,semipresencial e a distancia)