

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36011579	A Guía	Vigo	2023/2024

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
COM	Comercio e márketing	CMCOM02	Comercialización de produtos alimentarios	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP1611	Preparación e acondicionamento de produtos frescos e transformados	2023/2024	0	245	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO MANUEL BLANCO GARRIDO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Supervisa e realiza a obtención de porcións e preparacións de carne e derivados cárnicos, aplicando a técnica de corte en función da peza e do destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais
RA2 - Supervisa e realiza a obtención de porcións, preparacións e elaboracións de peixes e mariscos en función do tipo e da preparación adecuada ao destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais, hixiénico-sanitaria e ambiental
RA3 - Supervisa e elabora bandexas de froitas e verduras, segundo criterios de venda, aplicando a normativa sanitaria e de prevención de riscos laborais
RA4 - Realiza e supervisa a preparación de produtos alimentarios, aplicando as técnicas pertinentes ao produto, e asesora sobre as características e as posibilidades de consumo
RA5 - Efectúa a etiquetaxe de produtos frescos, relacionando o tipo de produtos coa súa etiquetaxe e coas características do envase

2.1.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Clasifícase e agrúpase a carne segundo a res ou a especie de orixe, facendo especial mención aos produtos autóctonos
CA1.2 Compróbase o estado dos produtos cárnicos, atendendo ao seu aroma e á súa cor
CA1.3 Supervísase e realízase o desosado e o despezamento de canais de carne e outras pezas cárnicas, seguindo as técnicas apropiadas e cumprindo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais
CA1.4 Supervísanse e elaboráanse derivados cárnicos frescos en función do destino culinario e as características do tipo de animal
CA1.5 Relacionáanse os tipos de corte de pezas e derivados cárnicos co seu uso ou a súa aplicación posteriores
CA1.6 Obtivéronse e supervisáronse porcións de carne, chacinaría e produtos cárnicos para o consumo en función do produto e o seu destino final, executando as técnicas de corte requiridas
CA1.7 Recomendouse á clientela a mellor aplicación culinaria das pezas obtidas e dos derivados cárnicos

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Dispuxéronse as pezas de carne e os derivados cárnicos en mostradores e expositores, garantindo a súa conservación, a súa frescura e o seu atractivo visual
CA1.9 Envasouse e supervisouse o envasamento do produto ou derivado cárnico en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA1.10 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de carnizaría
CA1.11 Aplicouse a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento de carne e derivados
CA2.1 Clasificouse o peixe segundo a súa orixe, a súa captura e a súa especie
CA2.2 Comprobase o estado dos peixes frescos e dos mariscos, atendendo ao seu aspecto, ao olor, á textura e á cor
CA2.3 Supervisouse e realizouse a limpeza, o desescamado, a peladura, o fileteado e a talladura do peixe e, de ser o caso, o descabezado, a evisceración ou o desespiñado, atendendo á súa especie e ao destino culinario
CA2.4 Supervisáronse e obtivéronse porcións de peixe requiridas segundo o tamaño, a forma e a calidade para o consumo, executando as técnicas de corte en función do tipo de peixe e do destino culinario
CA2.5 Aconsellóuselle á clientela o mellor tratamento e uso culinario dos peixes e dos mariscos
CA2.6 Dispuxéronse os peixes e os mariscos en mostradores e expositores, aplicando xeo e nebulizadores de auga, garantindo a súa conservación, a frescura e o atractivo visual
CA2.7 Identificouse o marisco e clasificouse segundo se trate de crustáceos ou de moluscos
CA2.8 Preparouse o marisco segundo o tamaño, a forma e a calidade, en función do tipo de marisco e o destino culinario
CA2.9 Supervisouse o envasamento do produto, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA2.10 Realizáronse e, posteriormente, supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de peixaría
CA2.11 Aplicouse a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento do peixe e o marisco
CA3.1 Comprobase o estado de froitas e verduras
CA3.2 Dispuxéronse froitas e verduras en mostradores, expositores e bandexas
CA3.3 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de froitas e verduras

Criterios de avaliación do currículo
CA3.4 Realizouse e supervisouse a presentación e a talladura de froitas e verduras, en tamaño, forma e calidade, e en función do tipo de produto e dos requisitos da clientela
CA3.5 Realizouse e supervisouse a exposición de pezas de froitas e verduras de xeito que garantan as súas propiedades e a súa conservación
CA3.6 Supervisáronse e envasáronse as froitas e as verduras, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA3.7 Aplicouse a normativa de riscos laborais e hixiénico-sanitarios, en relación coas operacións de preparación e acondicionamento de froitas e verduras
CA4.1 Supervisouse a presentación e a exposición de viños, queixos e produtos gourmet, e en especial dos produtos galegos con denominación de orixe, en función das características do produto
CA4.2 Realizouse e supervisouse o corte do xamón de calidade de xeito manual, aplicando as técnicas adecuadas
CA4.3 Realizouse e supervisouse o corte ou a talladura do queixo de calidade en función do tipo de queixo e da técnica de corte apropiada ás súas características
CA4.4 Realizouse e supervisouse a preparación de táboas de queixos, xamón e embutidos, en función das súas denominacións, o tipo de leite e a degustación
CA4.5 Asesorouse sobre as características de viños de calidade e, en especial, dos produtos galegos, en función da súa orixe, a anada, as variedades de uva e a maridaxe
CA4.6 Asesorouse sobre as características de queixos, as súas posibilidades de consumo e o destino culinario
CA4.7 Asesorouse sobre outros produtos gourmet en función da orixe, a forma de consumo e o destino culinario
CA5.1 Aplicáronse as especificacións da normativa que afecta o envasamento de alimentos frescos
CA5.2 Dispúxose a información obrigatoria e complementaria para incluír nas etiquetas, nos seus códigos de barras e nos rótulos de produtos alimentarios
CA5.3 Comprobase que os produtos frescos envasados expostos dispoñan da etiquetaxe e das características de rastrexabilidade establecidas
CA5.4 Relacionáronse as técnicas e os equipamentos de etiquetaxe co seu uso, en diferentes tipos de produtos alimentarios
CA5.5 Envasáronse e etiquetáronse produtos frescos en función dos requisitos de rastrexabilidade establecidos
CA5.6 Verificouse a aplicación do código de barras aos produtos frescos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras
CA5.7 Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades e localización

Criterios de avaliación do currículo

CA5.8 Supervisouse a colocación de dispositivos de seguridade nos produtos alimentarios frescos expostos para a venda, utilizando os sistemas de protección pertinentes

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA1 - Supervisa e realiza a obtención de porcións e preparacións de carne e derivados cárnicos, aplicando a técnica de corte en función da peza e do destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais

RA2 - Supervisa e realiza a obtención de porcións, preparacións e elaboracións de peixes e mariscos en función do tipo e da preparación adecuada ao destino culinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais, hixiénico-sanitaria e ambiental

RA3 - Supervisa e elabora bandexas de froitas e verduras, segundo criterios de venda, aplicando a normativa sanitaria e de prevención de riscos laborais

RA4 - Realiza e supervisa a preparación de produtos alimentarios, aplicando as técnicas pertinentes ao produto, e asesora sobre as características e as posibilidades de consumo

RA5 - Efectúa a etiquetaxe de produtos frescos, relacionando o tipo de produtos coa súa etiquetaxe e coas características do envase

2.2.2. Criterios de avaliación que se aplicarán para a verificación da consecución dos resultados de aprendizaxe por parte do alumnado

Criterios de avaliación do currículo

CA1.1 Clasifícase e agrúpase a carne segundo a res ou a especie de orixe, facendo especial mención aos produtos autóctonos

CA1.2 Comprobase o estado dos produtos cárnicos, atendendo ao seu aroma e á súa cor

CA1.3 Supervisouse e realizouse o desosado e o despezamento de canais de carne e outras pezas cárnicas, seguindo as técnicas apropiadas e cumprindo a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais

CA1.4 Supervisáronse e elaboráronse derivados cárnicos frescos en función do destino culinario e as características do tipo de animal

Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Relacionáronse os tipos de corte de pezas e derivados cárnicos co seu uso ou a súa aplicación posteriores
CA1.6 Obtivéronse e supervisáronse porcións de carne, chacinaría e produtos cárnicos para o consumo en función do produto e o seu destino final, executando as técnicas de corte requiridas
CA1.7 Recomendouse á clientela a mellor aplicación culinaria das pezas obtidas e dos derivados cárnicos
CA1.8 Dispuxéronse as pezas de carne e os derivados cárnicos en mostradores e expositores, garantindo a súa conservación, a súa frescura e o seu atractivo visual
CA1.9 Envasouse e supervisouse o envasamento do produto ou derivado cárnico en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA1.10 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de carnizaría
CA1.11 Aplicouse a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento de carne e derivados
CA2.1 Clasificouse o peixe segundo a súa orixe, a súa captura e a súa especie
CA2.2 Comprobase o estado dos peixes frescos e dos mariscos, atendendo ao seu aspecto, ao olor, á textura e á cor
CA2.3 Supervisouse e realizouse a limpeza, o desescamado, a peladura, o fileteado e a talladura do peixe e, de ser o caso, o descabezado, a evisceración ou o desespiñado, atendendo á súa especie e ao destino culinario
CA2.4 Supervisáronse e obtivéronse porcións de peixe requiridas segundo o tamaño, a forma e a calidade para o consumo, executando as técnicas de corte en función do tipo de peixe e do destino culinario
CA2.5 Aconsellóuselle á clientela o mellor tratamento e uso culinario dos peixes e dos mariscos
CA2.6 Dispuxéronse os peixes e os mariscos en mostradores e expositores, aplicando xeo e nebulizadores de auga, garantindo a súa conservación, a frescura e o atractivo visual
CA2.7 Identificouse o marisco e clasificouse segundo se trate de crustáceos ou de moluscos
CA2.8 Preparouse o marisco segundo o tamaño, a forma e a calidade, en función do tipo de marisco e o destino culinario
CA2.9 Supervisouse o envasamento do produto, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA2.10 Realizáronse e, posteriormente, supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de peixaría
CA2.11 Aplicouse a normativa de prevención de riscos laborais e hixiénico-sanitarios nas operacións de preparación e acondicionamento do peixe e o marisco

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Comprobase o estado de froitas e verduras
CA3.2 Dispuxéronse froitas e verduras en mostradores, expositores e bandexas
CA3.3 Supervisáronse as condicións de orde e limpeza das zonas de traballo de froitas e verduras
CA3.4 Realizouse e supervisouse a presentación e a talladura de froitas e verduras, en tamaño, forma e calidade, e en función do tipo de produto e dos requisitos da clientela
CA3.5 Realizouse e supervisouse a exposición de pezas de froitas e verduras de xeito que garantan as súas propiedades e a súa conservación
CA3.6 Supervisáronse e envasáronse as froitas e as verduras, en función das súas características e dos requisitos da clientela
CA3.7 Aplicouse a normativa de riscos laborais e hixiénico-sanitarios, en relación coas operacións de preparación e acondicionamento de froitas e verduras
CA4.1 Supervisouse a presentación e a exposición de viños, queixos e produtos gourmet, e en especial dos produtos galegos con denominación de orixe, en función das características do produto
CA4.2 Realizouse e supervisouse o corte do xamón de calidade de xeito manual, aplicando as técnicas adecuadas
CA4.3 Realizouse e supervisouse o corte ou a talladura do queixo de calidade en función do tipo de queixo e da técnica de corte apropiada ás súas características
CA4.4 Realizouse e supervisouse a preparación de táboas de queixos, xamón e embutidos, en función das súas denominacións, o tipo de leite e a degustación
CA4.5 Asesorouse sobre as características de viños de calidade e, en especial, dos produtos galegos, en función da súa orixe, a anada, as variedades de uva e a maridaxe
CA4.6 Asesorouse sobre as características de queixos, as súas posibilidades de consumo e o destino culinario
CA4.7 Asesorouse sobre outros produtos gourmet en función da orixe, a forma de consumo e o destino culinario
CA5.1 Aplicáronse as especificacións da normativa que afecta o envasamento de alimentos frescos
CA5.2 Dispúxose a información obrigatoria e complementaria para incluír nas etiquetas, nos seus códigos de barras e nos rótulos de produtos alimentarios
CA5.3 Comprobase que os produtos frescos envasados expostos dispoñan da etiquetaxe e das características de rastrexabilidade establecidas
CA5.4 Relacionáronse as técnicas e os equipamentos de etiquetaxe co seu uso, en diferentes tipos de produtos alimentarios

Cráterios de avaliación do currículo

CA5.5 Envasáronse e etiquetáronse produtos frescos en función dos requisitos de rastrexabilidade establecidos

CA5.6 Verificouse a aplicación do código de barras aos produtos frescos, identificando etiquetas normalizadas e códigos de barras

CA5.7 Verificouse que a codificación do produto concorde coas súas características, propiedades e localización

CA5.8 Supervisouse a colocación de dispositivos de seguridade nos produtos alimentarios frescos expostos para a venda, utilizando os sistemas de protección pertinentes

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

Os criterios para avaliar os alumnos que se presentan as probas libres e comprobar o grado de asimilación dos contidos , atendendo a cada un dos resultados de aprendizaxe :

RA1 - Supervisa e realiza a obtención de porcións e preparacións de carne e derivados cárnicos, aplicando a técnica de corte en función da peza e do destinoculinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais

RA.2-Supervisa e realiza a obtención de porcións, preparacións e elaboracións de peixes e mariscos en función do tipo e da preparación adecuada ao destinoculinario, consonte a normativa de prevención de riscos laborais, hixiénico-sanitaria e ambiental

RA.3- Supervisa e elabora bandexas de froitas e verduras, segundo criterios de venda, aplicando a normativa sanitaria e de prevención de riscos laborais

RA.4-Realiza e supervisa a preparación de produtos alimentarios, aplicando as técnicas pertinentes ao produto, e asesora sobre as características e asposibilidades de consumo

RA.5-- Efectúa a etiquetaxe de produtos frescos, relacionando o tipo de produtos coa súa etiquetaxe e coas características do envase

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos e que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.

A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética de las cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis

próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico-escrito , que permita aos alumnos elaborar súas respostas de acordo con sus coñecementos , podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio terminolóxico

O exámen consistirá nun conxunto de items de enunciado breve , sendo ditas preguntas

- De evocación / resposta breve
- complementación / nunha frase o texto que faltan palabras , incluír esas palabras
- texto incompleto / completar un texto incompleto con outra parte do texto
- De discriminación / verdadeiro o falso
- Elección da mellor resposta / de varias respostas elixir unha

Para aprobar é imprescindible obter como mínimo 5 puntos é poder optar a segunda proba (práctica) non existindo a posibilidade de facer media entre as probas se non foran obtidos 5 puntos en cada unha das probas por separado)

En caso de superar con 5 puntos sólo unha das probas (a teórica ou a práctica) non se gardaría a parte aprobada e por tanto o módulo non sería super

4.b) Segunda parte da proba

Para dita proba é que unha vez el alumno superara con un 5 a primeira proba deberá de presentarse coa uniformidade axeitada e as ferramentas reglamentarias para poder levar a cabo esta proba

a proba consistira en diferentes supostos prácticos que versaran sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para a súa superación as persoas candidatas deberán obter una puntuación igual ou superior a 5 puntos