

1. Identificación da programación
Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
27016455	Sanxillao	Lugo	2022/2023

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2022/2023	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	PEDRO COEGO GALEGO
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 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñécense as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñécense e caracterízanse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identifícanse e caracterízanse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cocifa.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.
CA3.5 Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.

Criterios de avaliación do currículo

CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.

CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.

CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.3 Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.

CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.

CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.

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

CA 1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.

CA 1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.

CA 1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

CA 1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.

CA 1.5 Recoñécense as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.

CA 1.6 Recoñécense e caracterízanse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.

CA 1.7 Identifícanse e caracterízanse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

CA 1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.

CA 2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.

CA 3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.

CA 3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.

CA 3.3 Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.

CA 3.4 Interpretoase a etiquetaxe dos produtos.

CA 3.5 Compróbase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.

CA 3.6 Verifícase o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.

CA 3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.

CA 3.8 Recoñécense e formalízanse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

- CA 4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
- CA 4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
- CA 4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
- CA 4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
- CA 5.1 Descríbiuse o concepto de control de existencias en restauración.
- CA 5.2 Caracterízanse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
- CA 5.3 Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do provedor.
- CA 5.4 Realízanse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
- CA 5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
- CA 5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita con diversos tipos de preguntas, abranguerá todos os contidos do módulo.

- Tipo test.
- Preguntas cortas.
- Preguntas a desenvolver.

4.b) Segunda parte da proba

Suposto práctico. Atendendo ás especificacións dadas, a persoa aspirante terá que:

- Realizar pedido a provedores.
- Recepcionar e almacenar as materias primas recibidas, cotexando e cumprimentando a documentación pertinente.
- Calcular consumo teórico e real.

Poderase realizar unha parte da proba empregando equipo informático provisto de software ofimático.