

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2023/2024	2	53	53

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MÓNICA COMBO GARCÍA
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 de Seguridade e Hixiene na manipulación de alimentos, pertencente ao ciclo formativo de Grao Medio de Cociña e gastronomía. Tómasen como referencia o Decreto 218/2008 e o Decreto 38/2010, no que se establece dito título, así coma adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos para esta adecuación, ademáis 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: Determínanse pola súa competencia xeral, polas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

Sendo a súa competencia xeral: executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

Competencias profesionais, persoais e sociais desenvolvidas polo módulo de Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos:

- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas, en condicións idóneas de mantemento e conservación, ata o momento da súa utilización.
- c) Pór a punto o lugar de traballo, preparando espazos, maquinaria, útiles e ferramentas.
- h) Executar os procesos de envasado e/ou conservación para cada xénero ou elaboración culinaria, aplicando os métodos axeitados e utilizando os equipamentos idóneos, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.
- i) Aplicar os protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos ambientais e nas persoas.

En relación o seu contorno profesional

1. Estas persoas desenvolven a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración.
2. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios, etc.

3. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Cociñeiro/a.
- Xefe/a de partida.
- Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

**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	Introdución a seguridade alimentaria	Identificación das normas de calidade e seguridade alimentaria, recoñecendo os factores de risco e parámetros asociados á produción: trazabilidade e etiquetado	10	18
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixienicas.	Analizar as enfermidades de transmisión alimentaria (ETAs), os tipos, axentes causantes e mecanismos específicos de prevención	11	19
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	Concepto e niveis de limpeza. Lexislación e requisitos da limpeza de utillaxe, equipos e instalacións. Perigos sanitarios asociados a aplicacións de sistemas de limpeza, desinfección, e as DDD. Procesos e produtos de limpeza	10	18
4	Sistemas de autocontrol	Medidas de control relacionadas ca manipulación de alimentos. Sistema APPCC, pasos previos, principios.	9	16
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	Coñecer os métodos de conservación alimentos. Identificar as boas prácticas e medios de protección de feridas na manipulación. Normativa aplicable.	8	15
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	Normativa aplicable. Impacto ambiental. Concepto 3 R: redución, reutilización e reciclaxe. Metodoloxía para a redución do consumo dos recursos. Técnicas de recollida, clasificación e eliminación. Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.	5	14

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Introdución a seguridade alimentaria	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.1.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.1 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.6.2 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria: O etiquetado dos alimentos.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.
Perigos sanitarios derivados dunha mala manipulación
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Riscos e intoxicacións alimentarias. Boas prácticas hixiénicas.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identifícanse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.2 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.2 Clasifícanse as principais toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.2.3 Descríbense as principais toxinfección de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.4 Descríbense as principais alteracións dos alimentos.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.  Alteración dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.
Normativa xeral de manipulación de alimentos.  Normativa xeral de manipulación de alimentos con alérxenos
Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza e desinfección de equipamentos e instalacións	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	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 Identifícanse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<b>CA1.2.1 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</b>
CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñécense os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
<b>CA1.8.1 Clasifícanse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego</b>
<b>CA1.8.2 Clasifícanse os produtos utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego</b>
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
<b>CA1.9.1 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección</b>
<b>CA1.9.2 Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.</b>
CA3.1 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
<b>CA3.1.2 Recoñécense as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene</b>

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<b>Conceptos e niveis de limpeza.</b>

Contidos

Legislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, ou desratización e desinsectación inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de limpeza e desinfección, inadecuados.

Perigos sanitarios asociados a aplicacións de desratización e desinsectación inadecuados.

Procesos e produtos de limpeza.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Sistemas de autocontrol	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.	NO

**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 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Medidas de control relacionadas cos perigos sanitarios na manipulación dos alimentos.
Pasos previos aos sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Os sete principios do sistema de autocontrol APPCC.
Rastrexabilidade no almacén: compra-venda e elaboración-fabricación ascendente e descendente.



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Aplicación de boas prácticas na manipulación de alimentos	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.	NO
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
<i>CA1.2.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.</i>
<i>CA1.2.3 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos</i>
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
<i>CA3.2.1 Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.</i>
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Conceptos e niveis de limpeza.
<i>Conceptos de limpeza na seguridade de alimentos.</i>
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

Contidos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Contaminación dos alimentos debido a hábitos pouco adecuados das persoas manipuladoras.

Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH), coas súas recomendacións e os contidos mínimos para o sector.

Normativa xeral de manipulación de alimentos.

Normativa xeral da manipulación de alimentos

Normativa xeral da manipulación de alimentos alérxenos

Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación non axeitadas.

Métodos de conservación dos alimentos.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Xestión de Recursos e recollida selectiva dos residuos	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.	SI
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Descríbóronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Impacto ambiental provocado pola industria alimentaria.
Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.
Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.
Lexislación ambiental.
Descrición dos residuos xerados e os seus efectos ambientais.
Técnicas de recollida, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

**Contidos**

Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

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

Os mínimos esixibles serán os seguintes.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA2.3 - Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.

CA2.6 - Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.

CA2.7 - Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.2 - Clasificáronse as principais toxifecións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.3 - Describíronse as principais toxifeción de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes  
CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

CA3.9 - Recoñécéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

CA1.1 - Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.1 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA1.3 - Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

CA1.4 - Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.

CA1.5 - Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

CA1.7 - Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

CA1.8 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.

CA1.8.1 - Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección así como as súas condicións de emprego

CA1.9 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

CA1.9.1 - Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección

CA1.9.2 - Avaliáronse os perigos asociados á tratamentos DDD.

CA3.1 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.1.2 - Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitario de obrigado cumprimento coas prácticas de seguridade e hixiene

CA4.1 - Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

CA4.2 - Recoñécéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

CA4.3 - Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.

CA4.4 - Defíníronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.7 - Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

CA1.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.2 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a seguridade das persoas consumidoras.

CA1.2.3 - Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos

CA2.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.

CA2.2 - Identifícanse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.

CA2.4 - Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.

CA3.1 - Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

CA3.2 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxifeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

CA3.2.1 - Clasificáronse e describíronse os principais riscos en relación cos axentes causantes.

CA3.3 - Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.

CA3.5 - Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

CA3.6 - Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.

CA3.7 - Identifícanse alerxias e intolerancias alimentarias.

CA3.8 - Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

CA5.1 - Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

CA5.2 - Defíníronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.

CA5.3 - Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.

CA5.4 - Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.

CA5.5 - Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.

CA6.1 - Identifícanse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.

CA6.2 - Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.

CA6.3 - Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

## CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

As cualificacións trimestrais e final do módulo obteranse do seguinte xeito:

-Probas escritas os contidos das UD's representarán o 70% da nota.

-Traballos propostos e o traballo diario na clase a longo do período a avaliar representan o 30% da nota final do trimestre.

Os traballos/ proxecto avaliaranse segundo a lista de cotexo deseñada e/ou rúbrica. En xeral, o que se avaliará será: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións, bibliografía, etc. Naqueles casos nos que se requira exposición oral por parte do alumnado será avaliada tamén a comunicación verbal e non verbal. Serán orixinais, no caso de plaxio serán avaliados con 0 puntos e terán que recuperalo. Só se cualificarán os traballos entregados en tempo e forma.

Os traballos que requiran de presentación na aula, deberán realizarse o día sinalado, salvo causa xustificada.

A NOTA POR DA EVALUACIÓN SERÁ A MEDIA DAS NOTAS PROBAS E TRABALLOS

Para facer media e superar o módulo esa avaliación é necesario chegar a o 5 en cada unha das partes que conforman a nota media.

As probas corríxense na aula e entregáronse cualificadas ao alumnado, máis quedarán arquivadas en poder do profesor.

Todos os traballos obxecto de cualificación quedan en poder do profesorado, xa que forman parte da cualificación do alumnado.

Aquel alumnado que non superase a materia correspondentes a cada trimestre poderá facelo na data asinada a tal efecto.

Non se farán probas de recuperación para subir nota.

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

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

No suposto de que tenga pendente este módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, previa a avaliación final.

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

O alumnado que non supere a proba de recuperación de calquera das avaliacións en período ordinario, ou o alumnado que perda o dereito a avaliación continua deberán examinarse de toda a materia a través dunha proba extraordinaria que consistirá:

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará

valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na lexislación vixente, ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades.

Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente. Para este módulo farase unha proba escrita de respostas breves sobre coñecementos previos que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

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

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

## 9. Aspectos transversais

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

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

Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.



Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático,talleres,...)

Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico e práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Semanas ou xornadas gastronómicas

Presentación de produtos

Presentación de equipos

Conferencias e charlas especializadas (diabetes, intolerantes ao gluten,.primeros auxilios)

Cursos monográficos

Visita a empresas do sector cara a coñecer a súa organización ou funcionamento.

### 10.Outros apartados

#### 10.1) .

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	4	87	87

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ELENA DEL PILAR RAMALLO MIÑÁN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O alumnado que titule como Técnico en cociña e gastronomía, Decreto 218/2008, do 25 de setembro, precisa coñecer as premisas para elaborar unha dieta equilibrada ademais poder atender as características específicas da súa clientela. Tamén precisa dominar os coñecementos básicos relacionados coa imputación de prezos e a xestión dos seus stocks co obxectivo de aumentar a viabilidade do seu negocio.

Esta programación realízase para o módulo OFERTAS GASTRONÓMICAS, pertencente ao CICLO FORMATIVO DE GRAO MEDIO DE COCIÑA E GASTRONOMIA.

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.

As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Contorno profesional.

1. Esta figura profesional desenvolve a súa actividade profesional en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría, aínda que tamén pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración. Esta profesión desenvólvese en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

¿ Cociñeiro/a.

¿ Xefe/a de partida.

¿ Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas

Prospectiva do título no sector ou nos sectores.

1. O cambio nos hábitos de vida da poboación consumidora. Ademais das implicacións obvias do feito de que Galicia sexa un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da cidadanía están a cambiar a grande velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.
2. A tipoloxía dos establecementos. En relación co anterior, as cadeas de restauración rápida, de restauración moderna, de restaurantes temáticos e a "neorestauración", así como os servizos para colectividade, son o subsector que maior crecemento está a experimentar, e espera que se manteña nos vindeiros anos. Pola contra, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, ligados a un servizo de tipo clásico.
3. Evolución tecnolóxica. A desaparición progresiva de establecementos altamente especializados e ligados ao servizo tradicional, xunto co desenvolvemento de novas empresas de restauración, obriga a unha grande polivalencia a este tipo de profesional. Ao mesmo tempo, a organización da produción está variando substancialmente cara a unha maior especialización nas tarefas e unha maior capacidade de coordinación entre cada fase; en relación con isto, os horarios tenden a flexibilizarse.
4. A formación do persoal profesional. Como consecuencia do anterior, o sector reclama unha cantidade importante de profesionais dos servizos, con especial capacidade para abranguer un número amplo de tarefas e un talante continuo de orientación cara á clientela. Doutra banda, fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á autoformación e cara á responsabilidade, tanto no referido á importancia da seguridade, da hixiene e da calidade, como á posición que supón traballar nun contorno organizativo de estandarización crecente.

OFERTAS GASTRONÓMICAS: é un módulo transversal ó resto dos ciclos formativos de grao medio desta familia, pero ten un carácter de asociado a Unidade de competencia.

A formación deseñada no presente módulo é a necesaria para desempeñar a función de

DETERMINACIÓN DA OFERTA DE PRODUTOS E SERVIZOS, ACORDES COAS FÓRMULAS DE RESTAURACIÓN MÁIS CARACTERÍSTICAS DE GALICIA.

**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	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	Nesta U.D. vanse traballar diferentes conceptos e clasificacións das empresas de restauración, facendo un percorrido desde as fórmulas de restauración máis clásicas ou tradicionais ata as máis modernas e actuais.	12	8
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	Diferentes estruturas organizativa e función departamental dos establecementos de restauración, recursos humanos, organigramas e distribución, planificación e distribución de tarefas.	5	6
3	Alimentación e nutrición.	Evolución da historia da alimentación humana dende a prehistoria ata os nosos días. Introducción aos conceptos básicos da alimentación e nutrición a súa finalidade así coma a identificación dos tipos de nutrientes, as súas funcións e degradación. Propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.	18	25
4	Alimentación e saúde.	Hábitos e tendencias da sociedade actual con respecto á alimentación. A alimentación equilibrada e necesidades nutricionais específicas.	12	14
5	A cociña como medio de expresión.	Introducción á gastronomía. Evolución cronolóxica da historia da cociña e da gastronomía ao longo dos séculos, ata o nacemento dos movementos culinarios vixentes na actualidade.	12	14
6	Ofertas gastronómicas.	Conceptos básicos para un estudo de mercado, deseño de cartas e avaliacións das mesmas e estratexias de marketing aplicadas a venta.	14	17
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	Nesta U.D. verase como xestionar a rentabilidade dun negocio, como facer o cálculo do custo da oferta gastronómica e, como fixar o prezo da mesma.	14	16

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	As empresas de restauración: tipos de establecementos e novas tendencias.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	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 os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Descríbense as fórmulas de restauración.
CA1.3 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.
CA1.3.1 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración
CA1.3.2 Caracterízanse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración: As franquicias
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.5 Recoñécense as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterízase a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.7 Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.8 Valórase a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Clasificación das empresas de restauración.
Definición de establecemento de restauración.
Clasificación das empresas de restauración segundo as características dos establecementos.
Clasificación das empresas de restauración segundo a oferta.
Clasificación das empresas de restauración segundo a xestión empresarial.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción e servizo na restauración.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Restauración tradicional.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Neo-restauración ou restauración evolutiva.
Tipos de establecemento e fórmulas de produción: Restauración complementaria.

Contidos

Tipos de establecemento e fórmulas de produción: A restauración colectiva.

Normativa reguladora.

O sector da restauración en Galicia.

Tendencias actuais en restauración.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Estrutura organizativa e funcional das empresas de restauración.	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Relacións interdepartamentais. Circuitos documentais.
Coordinación do proceso de definición da ficha técnica e de produción con outros departamentos.
Valoración das aptitudes e das actitudes dos membros do equipo.
Participación e cooperación no traballo en equipo no sector da restauración.



**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Alimentación e nutrición.	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.8 Identificáronse os acontecementos históricos que han propiciado cambios nos hábitos alimentarios.
CA2.9 Identificáronse hábitos alimenticios noutras civilizacións e noutros momentos da historia.
CA2.10 Identifícanse as principais causas de degradación dos nutrientes.
CA2.11 Valórase e interprétase a información nutricional do etiquetado dos alimentos.
CA2.12 Recoñecéronse os rasgos da cultura gastronómica galega.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Alimentación e nutrición.
Definicións de alimentación e nutrición.
Antecedentes históricos da nutrición.
Condicionantes da nosa alimentación.
Alimentación e cultura.
Historia da alimentación.
Composición dos alimentos.
Función e degradación de nutrientes.
Os grupos de alimentos e sistemas de representación.
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.
Cultura gastronómica galega.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Alimentación e saúde.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relacións coas posibilidades de ofertas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Descríbense as dietas tipo.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñécéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
0Aceptación da relación entre saúde e dieta equilibrada.  Necesidades nutricionais.  Dieta equilibrada.  Dietas tipo: dieta mediterránea e dieta atlántica.  Caracterización de dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A cociña como medio de expresión.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Definíronse e identificáronse as diferenzas entre alimentación, cociña e gastronomía
CA3.4 Identificáronse os diferentes tipos de cociña e correntes culinarias.
CA3.5 Recoñecéronse os personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
CA3.6 Relaciónáronse as distintas correntes gastronómicas cos cociñeiros que as desenvolveron.
CA3.7 Identificáronse os produtos galegos de calidade.
CA3.8 Relaciónanse os produtos galegos de calidade coa cociña de mercado e a estacionalidade da oferta.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Alimentación, cociña e gastronomía
Tipos de cociña e correntes culinarias.
Personaxes e acontecementos máis relevantes do mundo culinario e gastronómico.
Cociña de mercado e estacionalidade dos produtos galegos de calidade.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Ofertas gastronómicas.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.	NO
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. <u>Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.</u>
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fíxéronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceu a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Aspectos para ter en conta no deseño e na redacción das ofertas gastronómicas.  Realización de ofertas básicas.  Técnicas publicitarias de venda para a presentación das ofertas gastronómicas.  Valoración de resultados.  Autonomía na definición de ofertas gastronómicas.  Iniciativa e interese por coñecer o ciclo natural no contorno máis próximo dos produtos das ofertas gastronómicas.

**Contidos**

Respecto polas actitudes, as opinións e os comportamentos doutras persoas, na procura do consenso entre puntos de vista diferentes.

Interese por evitar e analizar riscos e intoxicacións asociadas aos produtos e servizos.

Descrición, caracterización e clases de ofertas.

Elementos e variables das ofertas.

Ofertas básicas (menú, carta, bufé, etc.): descrición e análise.

Planificación das ofertas gastronómicas.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Xestión de custos. Fixación de prezos.	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identifícaronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Cálculo de custo de ofertas gastronómicas. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas: A rendibilidade dun negocio. Cálculo de custo de ofertas gastronómicas: A xestión de custos e ingresos. O Cálculo de custos. Prezo de venda. Compoñentes. Métodos de fixación do prezo de venda. Prezo de venda: Importancia da fixación de prezos. Compoñentes: Variables a ter en conta na fixación de prezos. Modelos de fixación de prezos. Corrección sistemática dos erros detectados no control dos custos da oferta. Posibilidades de aforro enerxético.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo darán conta da consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Estes contidos mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con Perda de Avaliación Continua e, guiarán o procedemento da avaliación ordinaria do módulo.

O conxunto de mínimos esixibles para o módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS están expresados en cada unidade didáctica e no seguinte listado:

CA1.1 - Identifícanse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.

CA1.2 - Describíronse as fórmulas de restauración.

CA1.5 - Recoñécéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.

CA1.7 - Identifícanse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.

CA1.8 - Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.

CA1.9 - Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.

CA1.11 - Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.

CA2.1 - Caracterizáronse os grupos de alimentos.

CA2.2 - Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.

CA2.3 - Recoñécéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.

CA2.10 - Identifícanse as principais causas de degradación dos nutrientes.

CA2.4 - Describíronse as dietas tipo.

CA2.5 - Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.

CA3.3 - Definíronse e identifícanse as diferenzas entre alimentación, cociña e gastronomía

CA3.4 - Identifícanse os diferentes tipos de cociña e correntes culinarias.

CA3.7 - Identifícanse os produtos galegos de calidade.

CA3.1 - Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

CA3.2 - En supostos prácticos debidamente caracterizados:

¿ Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas.

¿ Definiuse a estrutura da oferta.

¿ Estableceuse o nome das ofertas.

¿ Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros.

¿ Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas.

¿ Determinouse a presentación da oferta.

¿ Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

CA4.1 - Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.

CA4.4 - Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.

CA4.7 - Comprobose e valorouse o equilibrio interno da oferta.

CA4.8 - Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

CA4.10 - Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelería e repostería, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

CA5.2 - Identifícanse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.

CA5.3 - Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.

CA5.4 - Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelería e repostería.

CA5.5 - Formalizouse a documentación específica.

CA5.6 - Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.

CA5.7 - Distinguíronse os custos fixos e os variables.

CA5.8 - Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

As cualificacións trimestrais e final do módulo obteranse do seguinte xeito:

-Probas escritas os contidos das UD's representarán o 70% da nota.

Esta prohibido el uso del móvil, reloxios ou calquer aparato tecnolóxico. Se o alumno o utiliza estará suspenso nesa avaliación.

-Traballos propostos e o traballo diario na clase a longo do periodo a evaluar representan o 30% da nota final do trimestre.

Os traballos/ proxecto avaliaranse segundo a lista de cotexo deseñada e/ou rúbrica. En xeral, o que se avaliará será: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións, bibliografía, etc. Naqueles caso nos que se requira exposición oral por parte do alumnado será avaliada tamén a comunicación verbal e non verbal. Serán orixinais, no caso de plaxio serán avaliados con 0 puntos e terán que recuperalo. Só se cualificarán os traballos entregados en tempo e forma.

Os traballos que requiran de presentación na aula, deberán realizarse o día sinalado, salvo causa xustificada.

#### A NOTA POR DA EVALUACIÓN SERÁ A MEDIA DAS NOTAS PROBAS E TRABALLOS

Para facer media e superar o modulo esa avaliacion e necesario chegar a o 5 en cada unha das partes que conforman a nota media.

As probas corríxiranse na aula e entregaranse cualificadas ao alumnado, máis quedarán arquivadas en poder do profesor.

Todos os traballos obxecto de cualificación quedan en poder do profesorado, xa que forman parte da cualificación do alumnado.

Aquel alumnado que non superase a materia correspondentes a cada trimestre poderá facelo na data asinada a tal efecto.

Non se farán probas de recuperación para subir nota.

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

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

Cando un alumno non acade unha avaliación positiva poderá recuperala nunha única proba teórico-práctica sobre os contidos do módulo antes do período da FCT.

A cualificación desta proba será de 1-10 puntos, sendo indispensable acadar un 5 para superar o módulo.



Aqueles alumnos que non superen o módulo, terán un período de recuperación da materia, antes da proba final. Para acceder a proba e necesario. Acudir no período extraordinario e realizar: Actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado. Trátase de levar a cabo traballos e tarefas previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os mínimos exixibles do módulo.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicárase que terá o PD no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicárase o PD. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.

No caso do módulo de OFERTAS GASTRONÓMICAS, o alumnado será apercibido ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalentes a:

- Apercebemento (superado o 6% da duración do módulo): 6 faltas de asistencia
- Perda do dereito á avaliación continua (superado o 10% da duración do módulo) : 9 faltas de asistencia.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles consistente en prueba escrita teórica e a resolución de supostos prácticos.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación dos alumnos e das alumnas, a actitude coa que se enfrenta ao proceso de ensinanza-aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

- Cuestionario de motivación inicial.

Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

- Cuestionario de coñecementos iniciais. Baseado nos contidos do módulo.

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

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

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

## 9. Aspectos transversais

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

No desenvolvemento do proceso de ensinanza-aprendizaxe están implícitos o traballo en grupo, a educación cívica, a igualdade de mulleres e homes e a educación para a convivencia. Estes conceptos, así como respecto aos compañeiros, profesores, aulas e material de traballo traballaranse a través de diferentes actividades:

- Educación do consumidor.

Aprender a conservar e valorar na súa xusta medida os bens persoais, como é o caso dos instrumentos empregados no sector turístico.

Valorar os produtos de consumo co obxectividade e saber adquirilos e consumilos de forma racional e equilibrada.

Apreciar o desenvolvemento sostible mediante a reciclaxe de materiais, o deseño e consumo racional de obxectos...

- Educación non sexista.

Interesarse por coñecer, respectar e valorar a opinión e produción dos compañeiros, independentemente do seu sexo e da súa aparencia, colaborar con todas as persoas, independentemente do seu sexo ou condición e amosar unha actitude crítica ante situacións nas que a produza calquera tipo de discriminación por razón do sexo.

- Educación moral e cívica.

Manifestar actitudes propias sobre o sector da hostalería, visión crítica e actitude aberta a novas ideas, na resolución de problemas, interpretar o coñecemento do turismo técnico como unha ferramenta de traballo ao servizo da sociedade, e apreciar o noso patrimonio artístico e respectar as instalacións dos aloxamentos turísticos.

- Educación para a paz.

Apreciar a linguaxe da actividade da Hostalería e Turismo como medio de expresión e comunicación entre comunidades diversas.

Amosar unha actitude flexible e aberta ante as opinións dos demais no desenvolvemento do traballo en equipo no momento de resolver un problema, así como amosar comprensión das diferentes culturas dos clientes que recibirán cada vez mais neste novo escenario da globalización.

- Educación para a igualdade de xénero

"Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero, que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular a de xénero."

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Dentro das actividades complementarias a formación encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.

- Conferencias e charlas especializadas.

- Cursos monográficos

- Outros actos ou xornadas propostas ao longo do curso.

Así como aquelas actividades que se desenvolven fora das instalacións do centro e que teñen relación cos contidos do módulo:

- Visita a restaurantes, hotéis, empresas relacionadas co sector etc.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Programación

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:

- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.

- Criterios de cualificación.

- A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.

Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma.

## 10.2) Recursos e TIC

Recursos:

- Manual do módulo: López A., Carabias, L; Díaz, E. (2017). Ofertas gastronómicas. ( 2ª edición actualizada).Editorial: Paraninfo
- Apuntamentos proporcionados pola docente
- Pantalla de proxección e canón.
- Aula virtual do Centro
- PC e conexión a internet

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2023/2024	8	267	267

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	SAMUEL PÉREZ PINTOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Na situación económica que nos atopamos, o sector turístico é o que máis contribúe ao PIB da nosa comunidade, así como a creación de emprego, por tanto é necesario formar a profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formamos, desenvolverá a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas da hostalaría; tamén pode traballar por conta propia en establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboración e servizos 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.

Esta programación realízase para o módulo Operacións Básicas en Bar e Cafetería., pertencente ao Ciclo formativo de Grao medio de Técnico en Servizos en Restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010.. polo que se establece o título de Técnico en Servizos en Restauración.e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos 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: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.

- 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: Competencias profesionais, persoais e sociais: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:

- a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a par-tir da información requirida.
- b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
- c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
- g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
- h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
- l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
- m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e autoemprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
- n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
- o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327 ( Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC 1046\_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa
- UC 1047\_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC 1048\_2: servir viños e prestar información básica sobre eles
- UC 1049\_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería
- UC 1050\_2: xestionar o bar e cafetería
- UCO711\_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería
- UC1051\_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración

Isto nos permitirá traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos productivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

**3. Relación de unidades didácticas que a integran, que contribuirán ao desenvolvemento do módulo profesional, xunto coa secuencia e o tempo asignado para o desenvolvemento de cada unha**

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Recepción de materias prima	Protocolo a ter en conta a hora de recepcinar as materias primas necesarias	33	12
2	Abastecemento de materias primas	Protocolo de seguimento a hora de levar a cabo o abastecemento de materias primas na cafetería e bar	33	12
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais	Normas de manipulación, limpeza e posta en marcha da moblaxe, utis e materiais	33	12
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	Pasos a seguir, e tarefas a realizar para montaxe	33	12
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de bebidas quentes	33	12
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	Preparación, limpeza e destrezas para a preparación de batidos, zumes, e preparados con xeo picado	33	12
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	Técnicas de servizo de bebidas alcohólicas	33	12
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	Protocolo de actuación de peche de xornada nas instalacións de cafetería e bar	36	16



#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de materias prima	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	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 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identifícanse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívoise o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.

Criterios de avaliación
CA2.7 Trasládáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe. Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación. Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento. Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno. Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores. Operacións na recepción de xéneros. Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento de materias primas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.

Criterios de avaliación
-------------------------

CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
---

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
----------

Categorías comerciais e etiquetaxe.
-------------------------------------

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

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

Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.
--

Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.
--

Operacións na recepción de xéneros.
-------------------------------------

Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo. Aplicacións informáticas.
--

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

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Preparación de equipamentos, moblaxe, utís e materiais	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
----------

**Contidos**

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

Control de existencias nos puntos de servizo e venda.

Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.

Formalización de formularios.

Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.

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

Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.

Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.

Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.

Posta a punto e control da maquinaria.

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

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Realización de actividades de montaxe posta apunto	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 e caracterízanse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterízanse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.
Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.
Operacións características de preservizo.
Análise de fluxos de persoal de servizo e clientela para pór en práctica nas montaxes.
Execución das operacións de montaxe. Control e valoración de resultados.
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Preparación de bebidas quentes sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Descríbíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Cafés, chocolates, téis, outras infusións, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.
Control e valoración de resultados.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Fichas técnicas de elaboración.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
Análise de variacións para adaptar os produtos ás expectativas da clientela e de negocio.



**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	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 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Análise e identificación das principais características organolépticas.
Identificación das principais marcas comerciais.
Presentacións comerciais e etiquetaxe.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación de produtos envasados.
Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.
Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.
Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.



**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas	33

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI

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

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

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.



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

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería	36

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	SI
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbironse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbironse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívoose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

#### 4.8.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.
Posta a punto e control da maquinaria.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aperitivos e cervexas.
OCiclo de evolución e consumo óptimo dos viños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.
Lexislación alimentaria aplicable.
Emprazamento e conservación.
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións elementais de servizo.
Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda
Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.
Operacións de servizo de viños por copas e/ou botellas en bar e cafetería.
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.

**Contidos**

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

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

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

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

Relación dos mínimos exigibles por cada unidade serán os seguintes:

### UD1: Recepción de materias primas

- CA1.4 - Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.9 - Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA2.1 - Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
- CA2.2 - Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
- CA2.6 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

### UD2: Abastecemento de materias primas

- CA1.2 - Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
- CA1.5 - Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
- CA1.6 - Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA1.7 - Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
- CA1.10 - Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
- CA1.11 - Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
- CA2.4 - Cubriuse a folia de solicitude.
- CA2.5 - Tívoise en conta a rotación de existencias.
- CA2.7 - Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
- CA2.8 - Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

### UD3: Preparación de equipamentos, moblaxe, utis e materiais

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.3 - Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
- CA4.1 - Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.6 - Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

### UD4: Realización de actividades de montaxe posta apunto



- CA4.2 - Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
- CA4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
- CA4.4 - Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
- CA4.6 - Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
- CA4.7 - Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### UD5: Preparación de bebidas quentes sinxelas

- CA5.1 - Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- CA5.2 - Descríbóronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
- CA5.6 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
- CA5.8 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### UD6: Preparación de batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e auga

- CA6.2 - Descríbiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
- CA6.3 - Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
- CA6.5 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
- CA6.6 - Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
- CA6.8 - Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
- CA6.9 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.

#### UD7: Servizo de bebidas alcohólicas sinxelas

- CA7.2 - Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.7 - Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
- CA7.10 - Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### UD8: Realización das operacións de postservicio en bar e cafetería

- CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
- CA3.4 - Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
- CA3.5 - Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
- CA3.6 - Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
- CA3.7 - Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA7.2 - Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
- CA7.3 - Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
- CA7.4 - Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.

CA7.5 - Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.

CA7.6 - Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.

CA7.8 - Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.

CA7.9 - Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, e para a avaliación teranse en conta instrumentos de avaliación, donde os desempeños por medio de taboas de observación terán un peso do 60 % da nota final, e os coñecementos mediante probas escritas terán un peso do 40 % da nota final.

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desempeños: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con unha proba practica ao final de cada trimestre e avaliación.

- Coñecementos: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en probas escritas tanto de desenvolvemento como de tipo test.

Os porcentaxes por avaliación serán os mesmos en todas.

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

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

Durante este período de recuperación repasaranse os resultados de aprendizaxe non acadados e os conceptos non asimilados. Diseñárase un plan individualizado de recuperación para cada alumno e unha vez rematado este proceso o alumno/a deberá demostrar que acadou os contidos mínimos esixibles que non foran superados, mediante a realización dunha proba práctica e outra teórica.

Para supera o módulo o alumnado debe acadar un 5 en ambas probas (Si non se saca un 5 na teórica non fai media coa práctica).

As probas teóricas e/ou traballos sumarán o 30% e o práctico un 70%.

### 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, onde tamén se valorarán aspectos actitudinais.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o alumno presentará en tempo e forma (a criterio do

profesor), na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Nunha proba teórica conceptual de todo o módulo, na que 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 e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

Sinalar que para o alumnado con perda do dereito á avaliación continua, terase en conta tal e como establece o artigo 25.3 da Orde do 12 de xullo de 2011: O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou alumna na

xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4.

O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e as alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ou resto do grupo ou as instalacións.

A este respecto e para informar ao alumnado, o centro enviará un apercibimento ao alumno ou a alumna cando as faltas de asistencia nun determinado módulo superen o 6% respecto da súa duración total. Nel indicárase que perderá o dereito á avaliación continua no módulo se acumúlase un 10% de non asistencias con respecto á duración total.

Cando as faltas de asistencia alcancen a citada porcentaxe, comunicárase a perda do dereito á avaliación continua.

Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

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

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

## **8. Medidas de atención á diversidade**

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

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

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

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo.

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

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

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

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aulaller-obrairo, 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.

Orientar as actividades de ensino aprendizaxe dende unha perspectiva integral e de xénero que contribúa a previr todo tipo de situacións de violencia, e en particular de xénero.

- Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispoñen desperdiciando papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.

- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores tomancada 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 definir condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, ...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de definir condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.

- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, ...)

- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

### ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PREVISTAS:

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Xornadas técnicas a cargo de profesionais do sector .
- Presentación de produtos e/ou equipamentos.
- Ponencias e charlas especializadas.
- Charlas informativas a cargo de ex-alumnos, e outros membros da comunidade educativa.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP, con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

### ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.

Posibilidade de organizar visita a empresas do sector ou relacionadas cos produtos comercializadas polo mesmo.

Asistencia a exposicións , salóns e feiras comerciais relacionadas co sector.

Asistir a certames e concursos promovidos polos centros educativos e CIFP da nosa comunidade autónoma, como: Fase rexional do Spain-Skills (Olimpiadas da FP), concurso de Baristas en Foz, concurso de tiraxe de cervexa en Coruña, etc.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

## 10.Outros apartados

### 10.1) SUPOSTO DE CONFINAMENTO

-Os contidos do currículo deste módulo atoparanse no libro dixital que utilizaremos:

Operaciones básicas en cafetería y bar

Mechó, Raúl

ISBN: 9788490771402.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente, sobre seguridade e hixiene.

De non cumprirse unha soa destas normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchada, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings) , o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas.



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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2023/2024	10	320	320

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo "Operacións Básicas en Restaurante" pertencente ao primeiro curso do "Ciclo Medio en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o Decreto 58/2010, do 18 de marzo, polo que se establece o currículo deste ciclo formativo, sen esquecer as características do alumnado, así como, as características do contorno sociocultural do centro.

Con este módulo profesional o alumnado ten que ser capaz de desempeñar as funcións básicas de servizo e atención á clientela no restaurante. Por iso, este modulo é de gran importancia, posto que a sociedade actual e polo tanto o sector da restauración demandan un mellor servizo e atención polo que se necesita unha maior preparación e profesionalidade por parte do personal de servizos. Con este módulo o alumnado terá a oportunidade de tomar contacto co mundo laboral que demanda o entorno produtivo da zona.

O currículo establece como obxectivos xerais deste módulo:

- Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.
- Identificar materias primas, caracterizando as súas propiedades e as súas condicións de conservación, para as recibir, almacenar e distribuír.
- Seleccionar e determinar as variables de control da maquinaria, útiles e ferramentas, recoñecendo e aplicando os seus principios de funcionamento para por a punto o contorno de traballo.
- Identificar as fases dos procesos e das operacións de preservizo e servizo no ámbito de execución, e estandarizar os procesos para desenvolver as actividades de produción e prestación de servizo.
- Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.
- Identificar as normas de calidade e seguridade alimentaria e de prevención de riscos laborais e ambientais, así como, recoñecer os factores de risco nos parámetros de calidade asociados aos procesos de produción e/ou prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no medio.
- Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.

A continuación, citamos as competencias profesionais, persoais e sociais, asociadas a este módulo:

- Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
- Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
- Desenvolver as actividades de servizo á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
- Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
- Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.



**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	Introducción do módulo. O Restaurante	O Restaurante como concepto (lexislación, categorías, tipoloxía, etc).	25	8
2	Dotación do restaurante	Descrición do material, equipamentos e moblaxe do restaurante	35	11
3	A mise en place e as súas fases	Planificación da posta a punto no restaurante	30	9
4	A mise en place mecánica	Execución da mise en place	30	9
5	A mise en place supervisora	Supervisión da mise en place	20	6
6	Operacións de servizo de alimentos en sala	Desenvolvemento do servizo de alimentos no restaurante	40	13
7	As ofertas gastronómicas	Descrición das ofertas gastronómicas	20	6
8	A comanda	Identificación da comanda e novas tecnoloxías	25	8
9	Operacións de servizo de bebidas en sala	Desenvolvemento do servizo de bebidas en sala	40	13
10	Normas básicas no servizo de bebidas	Normas de servizo de bebidas	25	8
11	Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala	Descrición das tarefas de postservizo na área de restaurante	30	9

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Introducción do módulo. O Restaurante	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
<a href="#">CA1.9 Descríbíronse e clasificáronse os establecementos adicados aos servizos de restauración.</a>
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
<a href="#">Lexislación autonómica dos establecementos de restauración.</a>
Tipoloxía de servizos na área de restaurante atendendo ás instalacións, á categoría, ao evento, á clientela, etc.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Dotación do restaurante	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Descríbóronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.2 Relaciónáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Material, moblaxe e equipamentos propios da área de restaurante: definición e características.
Moblaxe para a clientela e de uso polo persoal de servizo: medidas básicas e aplicacións.
Operacións de cambio de mantelaría.
Materiais, equipos básicos e usos: maquinaria, mantelaría, louza, xogo de cubertos, cristalaría e enxoval. Inventarios.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	A mise en place e as súas fases	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Operacións de limpeza, reposición, repaso, revisión, distribución e colocación de material, equipamentos e moblaxe na área de restaurante, coa técnica requirida.
Normas seguridade e hixiene aplicables no transporte e no manexo de material, equipamentos e moblaxe, na área de restaurante.
Emprazamento, distribución e funcionalidade dos materiais, dos equipamentos e da moblaxe.
Cálculo das capacidades de instalacións de restauración, en función do material dispoñible, do tipo de servizo e da fórmula de restauración.
Operacións de posta a punto e adecuación do material, os equipamentos e a moblaxe.
Relacións interdepartamentais. Formalización de formularios.
Determinación das necesidades de moblaxe e de materiais propias da montaxe.
Montaxe de estruturas, mesas e moblaxe de apoio no restaurante, coa técnica requirida.
Aprovisionamento interno de materiais, segundo tipo de servizo e necesidades.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	A mise en place mecánica	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Decoración de mesas atendendo ao tipo de evento, ao tamaño e á forma das mesas, á estacionalidade, etc. Materiais usados en decoración. Execución de técnicas de preparación de centros de mesas e de ambientación do local.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A mise en place supervisora	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.	NO
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corríronse os fallos detectados.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Execución de operacións de montaxe e presentación de mesas. Control e valoración de resultados.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Operacións de servizo de alimentos en sala	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Descríbense as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.2 Relaciónanse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Montaxe de mesas e outros elementos atendendo á orde de servizo. Caracterización e adecuación ao tipo de servizo. Establecemento da secuencia de fases e técnicas asociadas.
Operacións de desbarasado de mesas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Procedementos para o transporte de pratos, fontes, bandexas, etc.
Normas básicas do servizo de alimentos. Secuencia de cada tipo de servizo.
Marcaxe de mesas en función da oferta gastronómica.
Aplicación do protocolo no servizo de mesa.

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	As ofertas gastronómicas	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Identificación e presentación da oferta gastronómica.
Operacións de apoio ao servizo de alimentos en sala atendendo ás necesidades da clientela.



**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A comanda	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.3 Identifícase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.4 Defínese o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identifícanse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Caracterización e usos da comanda: formalización e fluxo de movementos itinerarios. Corrección de erros, cambios e anulacións.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das novas tecnoloxías en sistemas de control na restauración.

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	Operacións de servizo de bebidas en sala	40

**4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Descríbense e caracterízanse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.
CA4.2 Identifícanse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónanse coas características do servizo de bebidas.
CA4.3 Identifícase e interprétoase a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.
CA4.4 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.7 Realízanse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.
CA4.9 Realízanse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.9.e) Contidos**

Contidos
Material de uso específico e complementario no servizo de bebidas en sala: caracterización, usos e aplicacións.
Revisión de existencias. Rotación.
Características específicas de servizo de cada bebida.
Cronoloxía no servizo e desbarasado das bebidas.
Operacións de apoio ao servizo de bebidas en sala (viños, augas, cafés, etc.), atendendo ás necesidades da clientela.
Formalización de formularios interdepartamentais e de control.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	Normas básicas no servizo de bebidas	25

**4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.5 Realízouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.
CA4.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.
CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Normas básicas do servizo de bebidas.
Aplicación do protocolo no servizo de bebidas en mesa.

**4.11.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
11	Execución das operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala	30

**4.11.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.
CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.
CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.11.e) Contidos**

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de sala.
Secuencia de fases e aplicación de técnicas. Cronoloxía de recollida e colocación do material, da moblaxe e dos equipamentos.
Determinación de necesidades e control de existencias. Reposición de xéneros.
Control e reposición de materiais e materias primas.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control. Formalización de impresos interdepartamentais.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver, asemade, para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados na presente programación.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. En cada unidade didáctica deberá superar cada un dos criterios de avaliación fixados como mínimos.

### MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

Os establecidos como tales en cada unha das Unidades didácticas, desta programación.

#### UD1

CA1.9 Descríronse e clasificáronse os establecementos adicados aos servizos de restauración.

#### UD2

CA1.1 Descríronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.

CA1.2 Relaciónáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.

CA1.3 - Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.

#### UD3

CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.

CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.

#### UD4

CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.

CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.

#### UD5

CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.

#### UD6

CA3.1 Descríronse as fases de execución dos servizos de alimentos.

CA3.2 Relaciónáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.

CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.

CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.

#### UD7

CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.

#### UD8

CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.

CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.

#### UD9

CA4.1 Descríronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.

CA4.2 - Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relaciónáronse coas características do servizo de bebidas.

#### UD10

CA4.5 Realízase correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.

CA4.6 Realízanse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas

UD11

CA5.1 Caracterízanse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.

CA5.2 Distingúense as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.

CA5.4 - Identifícase e formalízase a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos. É importante sinalar que as notas da 1ª e 2ª avaliación son notas parciais e orientativas, xa que ó ser unha avaliación continua, estas poden verse modificadas en función do que se constata que o alumnado adquiriu ou non ó final do proceso de aprendizaxe e que se reflectirá na terceira avaliación.

A cualificación de cada unidade didáctica será o resultado de aplicar a porcentaxe establecida, para cada un dos criterios de avaliación, aos instrumentos de avaliación empregados. Deste xeito, a cualificación da 1ª e da 2ª avaliación obtense de facer a media aritmética das UD impartidas dentro destas avaliacións. A cualificación da 3ª avaliación será o resultado de aplicar a porcentaxe asignada a cada UD.

Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumnado deberá asistir regularmente as actividades programadas, considerándose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo como establece a Orde do 12 de xullo de 2011 (DOG nº136/2011 do 15 de xullo).

A ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material profesional de carácter persoal, impedirá a participación nas actividades de taller, asemade, nas actividades e tarefas de avaliación de carácter práctico, tanto a non presentación na hora programada como a ausencia total ou parcial de uniformidade ou do material de carácter persoal, poderá ser motivo para impedir a realización de ditas actividades e/ou tarefas de avaliación.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

Ao longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumno que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

Realízase para os coñecementos, fundamentalmente probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo: test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos de coñecementos recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5.

As actividades, traballos, casos prácticos, probas prácticas e exercicios individuais e/ou en grupo serviran para avaliar desempeños. Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos de desempeño recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente.

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

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

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

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada UD non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumnado adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos.

O plan de recuperación non implica necesariamente a realización dunha proba, senón que se trata de levar a cabo as actividades e procedementos previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo.

O alumnado que rematada a terceira avaliación, teña algunha das UD's do módulo non superada, deberá realizar un proba final de recuperación que versará sobre os criterios de avaliación recollidos na programación para UD's non superadas polo alumnado. Para a realización desta proba respectaranse os instrumentos de avaliación e os pesos específicos dos CA recollidos nas UD's que sexan obxecto de recuperación.

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

O alumnado con perda do dereito á avaliación continua deberá realizar unha proba de avaliación. A proba versará sobre os contidos tratados durante o curso e que ten como referente a totalidade dos criterios de avaliación do módulo. (mínimos exixibles)  
Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento sobre a materia, e dicir, farase unha proba de coñecemento e unha proba de desempeño de todos os contidos traballados o longo do curso.  
A proba de desempeño terá un peso dun 70% sobre a nota final e a proba de coñecemento do 30%. Para a superar o módulo deberá acadar unha nota mínima dun 5.

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

No seguimento da programación teranse en conta as conclusións obtidas na avaliación inicial.  
Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:  
- O grao de cumprimento da temporalización.  
- O logro dos obxectivos programados.  
- Os resultados académicos acadados.  
Para o seguimento da programación didáctica utilizarase a aplicación informática facilitada pola consellería, quedando rexistrado o seguimento neste lugar.  
Asemade, contéplase no propio sistema de calidade implantado no centro, un mínimo de dúas enquisas anuais, que o alumnado cubrirá de forma anónima, sobre aspectos que interesan ao profesor sobre a propia práctica docente e a satisfacción do labor docente, así como, levarase a cabo un continuo proceso de Feed-Back co alumnado (Reflexións, enquisas, etc.).

### **8. Medidas de atención á diversidade**

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

Tal e como se establece na lexislación vixente ORDE do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial, no seu artigo 28: Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar ao alumnado en relación co perfil profesional correspondente.  
Para este módulo pasarase durante a primeira quincena de outubro, un cuestionario de avaliación inicial (sobre coñecementos previos, intereses e motivacións do noso alumnado) que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas. Cando a análise da marcha dun/ha estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades proponendo traballos e actividades de reforzo (realización de mapas conceptuais, elaboración de pequenos cuestionarios, exercicios prácticos, pequenos traballos de búsqueda de información de forma individualizada, repetición de prácticas, etc.) que lle permitan acadar as capacidades terminais asociadas aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula/taller/obradoiro; para este módulo podemos destacar: Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.

Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc, e insistir na reciclaxe e na conservación.

Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.

Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, 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, etc.).

Interculturalidade: Traballando dende o principio o respecto ás 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/as de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional, a orientación profesional, polo carácter teórico-práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

Asemade será posta en valor a nosa tradición culinaria, especialmente en canto ao coñecemento das materias primas empregadas así como os produtos típicos propios da nosa comunidade autónoma.



### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

A programación das actividades complementarias e extraescolares deben contribuir o logro das capacidades terminais do módulo, ás finalidades e obxetivos xerais dos ciclos formativos e á finalidade educativa da Formación Profesional, o perseguir obxetivos transversais de convivencia, civismo, socialización ou integración do alumnos con necesidades educativas especiais, en ningún caso resultar de accións arbitrarias, fruto da improvisación, ou inconexas co deseño curricular.

Tendo en conta, por un lado, o anteriormente mencionado e, por outro, que as actividades pretenden ser motivadoras, de coñecemento do entorno, con aspectos lúdicos e de obxetivos propios do módulo; propónse as seguintes:

- Obxectivos do módulo:

1\_ Actividades propostas polo departamento de hostalaría

- Obxectivos transversais e de titoría:

1\_ Participar en actividades lúdicas do centro educativo.

2\_ Participar en actividades programadas polo Departamento de Orientación.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Presentación programación didáctica

Ao o inicio do curso, presentarase e explicarase ao alumnado a programación didáctica prevista para este módulo profesional polo profesor (identificación, relación de UD's, obxectivos, forma de avaliar, procedemento de recuperación das parte son superadas e a proba de avaliación extraordinaria para o alumnado con PD) .

O alumnado deixará constancia por escrito de dita presentación e explicación, segundo o procedemento establecido no sistema de Educalidade. Asemade, unha vez aprobada pola inspección publicarase aula virtual do centro, no correspondente curso habilitado para este módulo profesional.

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0152	Servizos en bar e cafetería	2023/2024	7	140	140

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	SAMUEL PÉREZ PINTOS
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Servizos en bar e cafetería" pertencente ao segundo curso de "Técnico en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 58/2010, do 18 de marzo.

O módulo de S.B.C. contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención a clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en bar e cafetería.

Ademais o módulo de S.B.C. está asociado as unidades de competencia UC1047\_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

UC1049\_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar-cafetería.

UC1050\_2: xestionar o bar-cafetería.

da cualificación HOT327\_2 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c) d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por esta.
- Identificación e caracterización de bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas, destiladas e derivadas (agás o viño), así como o desenvolvemento de procedementos da súa elaboración e do seu servizo.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de posta a punto nas áreas de preparación e manipulación de alimentos, así como os procesos significativos de conservación e rexeneración destes.
- Recoñecemento e aplicación das técnicas culinarias para a elaboración e presentación de pratos e aperitivos propios das áreas de bar e cafetería.
- Identificación e desenvolvemento dos sistemas de cobramento e facturación, así como a súa relación e a súa aplicación en sistemas de xestión integrados.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de S.B.C., é o de camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante e o de barman e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía funcións de tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estadia e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións; preparación, presentación e servizo de bebidas alcohólicas (agás o viño), cócteles e combinados; elaboración, presentación, decoración e servizo de pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería; e procedementos de cobramento e facturación dos servizos prestados.

**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	Atención á clientela no servizo de bar e cafetería	Nesta UD aprenderase a identificar as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería. Acoller a clientela, informándoa e asesorándoa sobre a oferta, identificando os protocolos de actuación ante as queixas, reclamacións e suxestións, conforme as expectativas da clientela e mantendo a actitude correcta.	20	15
2	Destilados e augardentes	Nesta UD aprenderase a caracterizar as bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas, relacionándoas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración, describindo o proceso de elaboración. Identificar as características organolépticas e marcas comerciais, empregando o material de servizo apropiado e respectando a normativa.	20	15
3	Licores	Nesta UD aprenderase a caracterizar os licores e bebidas aperitivo, relacionándoas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración, describindo o proceso de elaboración. Identificar as características organolépticas e marcas comerciais, empregando o material de servizo apropiado e respectando a normativa.	20	15
4	Elaboracións de cócteles e combinacións alcohólicas	Nesta UD aprenderase a identificar o material, utensilios, xeneros, cocteles e series asociados á coctelaría, e definir as súas características. Realizar a posta a punto, elaborar crear e decorar cocteles aplicando as técnicas, normas e procesos asociados.	30	20
5	A plancha	Nesta UD aprenderase a caracterizarse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións sinxelas na plancha de cafetería, realizar o aprovisionamento para as mesmas, a posta a punto, así como preparar, presentar e servir as citadas elaboracións.	20	15
6	Elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	Nesta UD aprenderase a caracterizarse as técnicas de preparación asociadas aos aperitivos e pratos combinados en cafetería, realizar o aprovisionamento e conservación dos xeneros empregados, a posta a punto, así como preparar, presentar e servir as citadas elaboracións, traballando en equipo e coordinadamente.	20	15
7	Realización da facturación e cobramentos	Nesta Ud aprenderase a identificar, caracterizar e realizar os procesos de facturación e cobro, peche e arqueo de caixa, nas áreas de servizo. Formalizar e cotexar a factura indicando todos os datos necesarios.	10	5

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Atención á clientela no servizo de bar e cafetería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 as principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetería.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relaciónanse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA1.9 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en bar e cafetería.
Realización da venda segundo os procedementos establecidos.
Suxestións, queixas e reclamacións. Especificidades das reclamacións en establecementos de bar e cafetería.
O profesional de bar e cafetería: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo.
Quendas e fases do traballo en bar e cafetería.
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en bar e cafetería.
Aplicación de técnicas de comunicación e venda en bar e cafetería consonte as expectativas da clientela en cada tipo de establecementos.
Características dos tipos de bar: americano de hotel, cafetería, cervexaría, pub, musical, temático, etc. Tendencias actuais.
Presentación da oferta en bar e cafetería: exposición de produtos e servizos; atención ás demandas e ás expectativas da clientela.
Tratamento de suxestións e adecuación da oferta.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Destilados e augardentes	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	NO

**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 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas..
CA2.2 Relaciónáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.2.1 Relaciónáronse os destilados e bebidas alcohólicas fermentadas-destiladas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.3.1 Descríbense os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas destiladas e fermentadas-destiladas, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.4.1 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de augardentes e destilados simples utilizados no seu servizo.
CA2.5 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.5.1 Utilízase o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas destiladas.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.6.1 Respectouse a colocación dos destilados por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.8.1 Realizáronse as operacións de preparación e servizo de bebidas alcohólicas, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Normas operativas do establecemento.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.

Contidos

Clasificación das bebidas por afinidade.

Normas básicas de preparación.

Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.

Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.

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

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no proceso de preparación e servizo de bebidas alcohólicas .

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Licores	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.2 Caracterizáronse e clasificáronse os licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario.
CA2.2 Relaciónáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.2.2 Relaciónáronse os licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Descríbíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.3.2 Descríbíronse os procesos de elaboración dos licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA2.4.2 Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de licores, cremas e xarabes utilizados no seu servizo
CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.5.2 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de licores e cremas.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.6.2 Respectouse a colocación das bebidas non destiladas por grupos homoxéneos para o servizo.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Augardentes e licores: caracterización dos procesos habituais de elaboración.
Aplicación da secuencia lóxica de servizo.
Presentación comercial. Identificación e principais características organolépticas de destilados, licores, aperitivos e cervexas.
Clasificación das bebidas por afinidade.
Normas básicas de preparación.
Procedementos de execución do servizo de cada tipo de bebidas, control e valoración de resultados.
Óptima aplicación de técnicas de servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.



**Contidos**

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

Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental, no proceso de preparación e servizo de bebidas alcohólicas .

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Elaboracións de cócteles e combinacións alcohólicas	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabado de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA3.10.1 Realizáronse as operacións elaboración, presentación e servizo de cocteles, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Cócteles: clasificación, medidas e fórmulas de cálculo.
0 Procedementos de preparación, decoración, presentación e servizo de cócteles e doutras combinacións.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Deseño dunha oferta básica de cócteles e combinados de bebidas alcohólicas e non alcohólicas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental no proceso de elaboración, presentación e servizo de cocteles.
Materiais e útiles de uso específico en coctelaría.
Preservizo en coctelaría: montaxe e posta a punto da estación central e das subestacións.
Cálculo das cantidades de cada ingrediente para utilizar segundo o número de tomas.

**Contidos**

Identificación dos cócteles internacionais, segundo o momento do día máis acaído para o seu consumo e o tipo de evento ou de servizo.

Identificación das características das series de coctelaría e dos principais cócteles internacionais.

Análise das mesturas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas por contraste ou afinidade, para deducir novas fórmulas de bebidas combinadas.

Normas básicas para a elaboración de cócteles. Cócteles de autor e avaliación de resultados finais.

Elementos habituais para a decoración e a presentación.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	A plancha	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e reconece e aplica as técnicas culinarias.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA4.2.1 Caracterizáronse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións sinxelas na plancha de cafetería.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.3.1 Realizouse o abastecemento de materias primas para a realizar elaboracións sinxelas de plancha.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.4.1 Preparouse a plancha e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6.1 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións sinxelas de plancha, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.8.1 Presentáronse as elaboracións sinxelas de plancha, seguindo criterios estéticos.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.10.1 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas sinxelas (sandwiches, tortitas, bocadillos, etc.).

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.
Acabamento e presentación das elaboracións sinxelas con criterios estéticos, de acordo coa tipoloxía de establecemento.
Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.
Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha

**Contidos**

Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.

Materias primas de uso habitual nestas áreas.

Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.

Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.

Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Elaboración de pratos e aperitivos propios do bar e cafetería	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetería tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetería, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetería.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
<b>CA4.2.2 Caracterizáronse as técnicas de preparación asociadas as elaboracións culinarias propias do servizo de cafetería.</b>
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
<b>CA4.3.2 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos combinados, racións e aperitivos.</b>
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
<b>CA4.4.2 Preparouse o equipamento e os útiles para realizar as elaboracións.</b>
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.
<b>CA4.6.2 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.</b>
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
<b>CA4.8.2 Presentáronse as elaboracións culinarias, seguindo criterios estéticos.</b>
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
<b>0 CA4.10.2 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas culinarias (pratos combinados, tapas e racións, aperitivos, etc.).</b>
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
<b>CA4.11.1 Realizáronse as operacións de preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
<p>Organización do servizo en bar e cafetería: fases do traballo.</p> <p>Maquinaria, batería, ferramentas e útiles específicos nas áreas de preparación de alimentos en bar e cafetería.</p> <p>Tempos de elaboracións e temperaturas de servizo.</p> <p>Realización do servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).</p> <p>Limpeza dos utensilios e dos equipamentos utilizados no proceso: frecuencia, produtos e métodos establecidos.</p> <p>Óptima aplicación de técnicas de elaboración e servizo, con criterios de elegancia, limpeza e orde.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha</p> <p>Procedemento para crear unha oferta de pratos combinados, bocadillos, aperitivos e outras ofertas gastronómicas propias de bar e cafetería.</p> <p>Materias primas de uso habitual nestas áreas.</p> <p>Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.</p> <p>Aplicación de técnicas básicas de cociña.</p> <p>Documentación relacionada: fichas técnicas de elaboración.</p> <p>Posta a punto das áreas de preparación de alimentos no ámbito de bar e cafetería.</p> <p>Operacións de preelaboración de materias primas.</p> <p>Elaboración de produtos culinarios propios de bar e cafetería.</p>

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Realización da facturación e cobramentos	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Identifícanse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.
CA5.5 Relaciónouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Procesos de facturación.
Sistemas de cobramento.
Procedementos de facturación e cobramento.
Soportes físicos e formalización.
Liquidación diaria, concordancia, desagregacións e interpretación de datos.
Pechamentos de caixa.
Aplicacións informáticas relacionadas.
Desviacións e anomalías.
Arqueo e liquidación de caixa, pagamentos e depósitos.



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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos esixibles son os establecidos como tales na presente programación:

#### UD01:

CA1.2 - Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.

CA1.4 - Identifícanse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.

CA1.7 - Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.

CA1.8 - Mantivéronse as actitudes apropiadas.

CA1.9 - Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.

#### UD02:

CA2.2.1 - Relacionáronse os destilados e bebidas alcohólicas fermentadas-destiladas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.

CA2.3.1 - Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas destiladas e fermentado-destiladas, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

CA2.4.1 - Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de augardentes e destilados simples utilizados no seu servizo.

CA2.5.1 - Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas destiladas.

CA2.8.1 - Realizáronse as operacións de preparación e servizo de bebidas alcohólicas, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### UD03:

CA2.2.2 - Relacionáronse os licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.

CA2.3.2 - Describíronse os procesos de elaboración dos licores, cremas e bebidas non alcohólicas de uso complementario, e identifícanse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.

CA2.4.2 - Identifícanse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de licores, cremas e xarabes utilizados no seu servizo.

CA2.5.2 - Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de licores e cremas.

#### UD04:

CA3.1 - Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.

CA3.2 - Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.

CA3.5 - Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.

CA3.7 - Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.

CA3.8 - Creáronse cócteles de elaboración propia

CA3.9 - Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.

CA3.10.1 - Realizáronse as operacións elaboración, presentación e servizo de cocteles, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental

UD05:

CA4.4.1 - Preparouse a plancha e os útiles para realizar as elaboracións.

CA4.6.1 - Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións sinxelas de plancha, seguindo os procedementos establecidos.

CA4.8.1 - Presentáronse as elaboracións sinxelas de plancha, seguindo criterios estéticos.

CA4.10.1 - Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas sinxelas (sandwiches, tortitas, bocadillos, etc.).

UD06:

CA1.6 - Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.

CA4.4.2 - Preparouse o equipamento e os útiles para realizar as elaboracións.

CA4.5 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6.2 - Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.

CA4.9 - Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.

CA4.10.2 - Realizáronse as operacións de servizo de ofertas culinarias (pratos combinados, tapas e racións, aperitivos, etc.).

CA4.11.1 - Realizáronse as operacións de preparación, conservación de xeneros e elaboración de pratos combinados e elaboracións sinxelas a plancha, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

UD07:

CA5.1 - Identifícanse os xeitos de cobramento á clientela.

CA5.2 - Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.

CA5.3 - Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.

CA5.5 - Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.

CA5.6 - Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.

## CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A avaliación será continua, sumativa, e para a avaliación teranse en conta instrumentos de avaliación, donde os desempeños por medio de taboas de observación terán un peso do 60 % da nota final, e os coñecementos mediante probas escritas terán un peso do 40 % da nota final.

Seleccionando para cada caso os instrumentos idóneos:

- Desempeños: Teranse en conta as actividades propostas inicialmente e o resultado final, seguindo todo o proceso de execución das mesmas, con unha proba practica ao final de cada trimestre e avaliación.

- Coñecementos: Teranse en conta os coñecementos do alumno con respecto ó temario, que demostrará en probas escritas tanto de desenvolvemento como de tipo test.

Os porcentaxes por avaliación serán os mesmos en todas.

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

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

No suposto de non acadar unha avaliación positiva do módulo, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos esixidos. No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxectivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente do procedemento de Avaliación .

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 será avaliado.

As probas de recuperación consistirán nunha proba escrita que deberá superar cun cinco como mínimo, que igualmente, deberá superar unha proba práctica cun cinco como mínimo, para acadar a calificación positiva do módulo. En ambos casos estas probas estarán supeditadas aos CAs establecidos como mínimos, que non fosen superados e que figuren no informe individualizado.

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

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado de Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto no apartado 3 do artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011 pola que se regulan o desenvolvemento, a avaliación e a acreditación académica do alumnado das ensinanzas de formación profesional inicial: "O número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas."

A comunicación por escrito do apercibimento e da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior. Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.

Será obrigatorio apercibilalo previamente tal e como se contempla na normativa vixente. Cando supere o número de faltas sen xustificar correspondente a:

Comunicación de apercibimento 6%.

Perda do dereito á avaliación continua 10%.

Estes alumnos ou alumnas non perden en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións. O alumnado que perda o dereito á avaliación continua poderá asistir á clase, reservándose o profesorado a súa participación naquelas actividades

que poidan implicar algún risco para si mesmos, para o resto do grupo ou para as instalacións e equipamentos.

Será de aplicación a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24.. En cuxa Disposición Cuarta di:

"3. O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua nun determinado módulo terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na dita proba consignarase na avaliación final de módulos do curso correspondente."

Polo que no suposto de perda do dereito á avaliación continua, o alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización da FCT

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

### SEGUIMENTO DA PROGRAMACION

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregarase unha memoria final de curso. O seguimento realizarase na plataforma

### AVALIACIÓN DA PROPIA PRACTICA DOCENTE

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios ao alumnado nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e no taller, técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

Asimismo analizaranse os resultados obtidos nas distintas probas para valorar o grado de consecución dos obxectivos e adoptaranse medidas pedagoxicas que permitan acadar as capacidades e competencias profesionais establecidas.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente."

A avaliación inicial permitirá identificar algúns aspectos relacionados coa motivación do alumno, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza

aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregaranse:

Cuestionario inicial con indicadores sobre: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, experiencia laboral, expectativas sobre o módulo.

Asimismo se racabará información sobre, aspectos relacionados coa saúde, ámbito social, e/ou circunstancias persoais que se considere poidan afectar ao seu rendemento.

Finalmente se observara a súa interacción dentro do grupo e durante as primeiras semanas de actividade do módulo, ao fin de identificar necesidades educativas ou de outra índole, que permitan acadar a competencia profesional.

Para este módulo pasarase durante a primeira quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (tipo test é de resposta sinxela sobre

vocabulario específico, servicio, elaboracions de cafetería) co obxectivo de concretar o nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ao módulo, que se complementará cos datos proporcionados polo titor/a e datos de información de matrícula.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte.

- Repetición de actividades.
- Realización de resumos de cada Unidade Didáctica.
- Realización de traballos extra, que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.
- Utilización das novas tecnoloxías para realizar unha mellor exposición dos temas.
- Mesturar estes alumnos cos que teñan Altas capacidades intelectuais.

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de orientación do centro.

Por outro lado, para o alumnado que presente altas capacidades intelectuais:

- Investigación na rede de preguntas feitas polo profesor co obxectivo de ampliar, actualizar e personalizar as súas inquiredanzas.
- Resolución de exercicios de dificultade alta que incentiven as súas capacidades intelectuais.

## 9. Aspectos transversais

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

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións que nos permitiran reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trátanse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a convivencia e integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PREVISTAS:

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Xornadas técnicas a cargo de profesionais do sector .
- Presentación de produtos e/ou equipamentos.

- Ponencias e charlas especializadas.
- Charlas informativas a cargo de ex-alumnos, e outros membros da comunidade educativa.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP, con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

#### ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES.

Posibilidade de organizar visita a empresas do sector ou relacionadas cos produtos comercializadas polo mesmo.

Asistencia a exposicións, salóns e feiras comerciais relacionadas co sector.

Asistir a certames e concursos promovidos polos centros educativos e CIFP da nosa comunidade autónoma, como: Fase rexional do Spain-Skills (Olimpiadas da FP), concurso de Baristas en Foz, concurso de tiraxe de cervexa en Coruña, etc.

As actividades complementarias, cando o implique a súa propia natureza, consideraranse extraescolares.

## 10.Outros apartados

### 10.1) MATERIAL E PROBAS PRÁCTICAS

Os contidos do currículo deste módulo atoparanse no libro dixital que utilizaremos:

El servicio en bar y cafetería

Ramo Tena, Javier

ISBN: 9788490771563

Para as probas prácticas será imprescindible asistir ás mesmas cumprindo estritamente as normas deontolóxicas explicadas polo docente, sobre seguridade e hixiene.

De non cumprirse unha soa destas normas deontolóxicas (dous bolígrafos, tirarrollas, chisqueiro, zapatos negros perfectamente limpos, calcetíns negros ata a canela, pantalón negro perfectamente limpo e perfectamente pranchado, mandil, perfectamente limpo e perfectamente pranchado, camisa perfectamente limpa e perfectamente pranchada, o alumno perfectamente afeitado, perfectamente peiteado e co pelo recollido, a alumna perfectamente peiteada e con pelo recollido, as uñas limpas e perfectamente cortadas, as mans perfectamente limpas e sen feridas ou cortes, non se poderán levar pearcings), o alumno ou alumna non poderá asistir a realización de ditas probas.

Do mesmo xeito, o alumno ou alumna que chegue dez minutos tarde a hora de inicio das probas prácticas, non poderá facer as mesmas, non interrompendo deste xeito, as probas aos seus compañeiros/as, nin o desenrolo das mesmas

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2023/2024	9	210	210

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

A presente programación realízase para o módulo de "Servizos restaurante e eventos especiais" pertencente ao segundo curso de "Técnico en Servizos de Restauración". Para a realización da mesma resulta necesario tomar como referencia o currículo que se establece a partir do Decreto 58/2010, do 18 de marzo.

O módulo de S.R.E.E. contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de produción, servizos e atención a clientela, e algunhas subfuncións relacionadas coa calidade e a administración no ámbito dos servizos en mesa e especiais.

Ademais o módulo de S.R.E.E. está asociado as unidades de competencia:

UC1053\_2: elaborar e acabar pratos á vista da clientela.

UC1054\_2: dispor de calquera tipo de servizos especiais en restauración

da cualificación HOT328\_2 do Catálogo Nacional de Cualificacións.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g), h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), c) d), e), f), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Caracterización dos protocolos de actuación ante a clientela e adecuación do servizo ás expectativas e ás necesidades demandadas por ela.
- Aplicación de diversas técnicas e procedementos de servizo en mesa adecuadas aos seus ámbitos de execución.
- Realización de procedementos de manipulación de produtos e elaboracións culinarias a vista da clientela.

O posto de traballo que ocupan os alumnos unha vez superado o ciclo, en relación co módulo de S.R.E.E., é o de camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante e o de xefe de rango e polo tanto a súa aprendizaxe a enfocarei á adquisición de coñecementos e habilidades que lles permitan realizar con autonomía funcións de tratamento e consideración á clientela durante o acollemento, a estadia e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións; preparación, presentación e servizo de pratos e produtos culinarios á vista da clientela; e servizo de elaboracións culinarias de diversos tipos.



**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	Organigramas e funcións do persoal de servizo.	Nesta actividade aprenderanse a identificar as funcións e a organización do persoal de servizos.	12	2
2	Servizo de menú e carta.	Nesta actividade aprenderanse os procedementos de servizo en servizos de menú e carta, así como a empregar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas na área de restaurante.	50	42
3	Servizo de eventos especiais.	Nesta actividade aprenderanse os procedementos de servizo en eventos especiais, así como a empregar as técnicas de servizo de alimentos e bebidas nos distintos tipos de eventos.	50	12
4	Servizos especiais.	Nesta actividade aprenderase a identificar o material específico para o pelado, trinchado, racionado e desespiñado dos xéneros correspondentes. Tamén se aprenderán as técnicas empregadas neste tipo de servizos.	48	24
5	Elaboración de pratos á vista do cliente.	Nesta actividade aprenderase a identificar o material específico para a elaboración de pratos a vista do cliente. Tamén se aprenderán a empregar as técnicas empregadas, así como, a identificar a materias primas necesarias para elaboracións típicas de restaurante.	50	20

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Organigramas e funcións do persoal de servizo.	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	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 as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.1.1 Identifícanse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.1.2 Identifícanse as principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.13 Identifícanse a deontoloxía profesional do persoal de servizos de restauración.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Identificación das principais funcións e competencias do persoal de servizo en sala.
Persoal profesional da restauración: uniformidade, hixiene persoal, aptitudes e actitudes. Traballo en equipo. Quendas e fases do traballo no restaurante.
Traballo en equipo: brigadas de traballo e funcións de cada membro.
Análise do traballo en equipo, e valoración da importancia e da repercusión no servizo á clientela.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Servizo de menú e carta.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
<b>CA1.3.1 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento, aplicando o protocolo.</b>
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
<b>CA1.4.1 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.</b>
CA1.5 Identifícaronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronse os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
<b>CA1.11.1 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento, aplicando o protocolo correspondente.</b>
CA1.12 Xerarquizaronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.1 Identifícouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
<b>CA2.1.1 Identifícouse a tipoloxía de servizos en restaurante.</b>
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
<b>CA2.3.1 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante.</b>

Criterios de avaliación
CA2.6 Identifícase a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.6.1 Identifícase a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizaronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>0Aplicación xustificada dos tipos e das variantes de comanda segundo o servizo.</p> <p>Resolución de problemas ocasionados por medios técnicos e humanos, e pola incorrecta transmisión de mensaxes.</p> <p>Suxestións, queixas e reclamacións: especificidades das reclamacións en establecementos de restauración.</p> <p>Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais.</p> <p style="color: red;">Procedementos de acollemento, estadía e despedida da clientela en mesa.</p> <p>Identificación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.</p> <p>Aplicación das técnicas de comunicación e venda en salas de restauración.</p> <p>Información gastronómica: terminoloxía e tendencias na restauración da cociña galega, española e internacional.</p> <p>Construción de argumentos clave de información sobre ofertas gastronómicas, atendendo as peticións e as necesidades de cada tipo de cliente, e os obxectivos empresariais.</p> <p>Presentación de cartas e minutas.</p> <p style="color: red;">Presentación de cartas.</p> <p>Comandas: tipos e variantes. Novas tecnoloxías asociadas a estes procesos.</p> <p>Análise das actividades de servizo segundo a fórmula de restauración e a modalidade de servizo.</p> <p>Proceso de facturación segundo a tipoloxía do restaurante. Ciclo de control económico do departamento: obxectivos, áreas implicadas, estruturación de etapas e variantes no proceso.</p> <p>Estruturación das etapas de control no restaurante, e relación cos demais departamentos implicados no servizo de alimentos e bebidas.</p> <p>Sistemas de facturación e cobramento (ao contado e con crédito) en función da tipoloxía da clientela e do restaurante (clientela de hotel e de paso). Diario de produción. Resumo diario de facturación e arqueado de caixa.</p> <p>Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.</p> <p>0Diferenciación do proceso administrativo de cada sistema de cobramento.</p> <p style="color: red;">Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración.</p> <p>Aplicación de procesos xerais de control e avaliación dos resultados, segundo a tipoloxía do restaurante e variantes de facturación.</p> <p>Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.</p> <p>Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.</p> <p>Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.</p>

Contidos

**Normas de protocolo no servizo de mesa.**

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

**Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración.**

Servizo en restaurante.

Execución dos procedementos de servizo en mesa: desenvolvemento, control e valoración de resultados.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Servizo de eventos especiais.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.	NO
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.3.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4.2 Relacionáronse os produtos e os servizos do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.11.2 Despediuse a clientela á súa saída do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.1.2 Identificouse a tipoloxía de servizos en eventos especiais.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.3.2 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en eventos.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.6.2 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en eventos especiais.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en mesa e en servizos especiais. Procedementos de acollemento, estadia e despedida da clientela en servizos especiais.
Presentación de cartas e minutas. Presentación de minutas.

**Contidos**

Planificación da montaxe e posta a punto para o servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Montaxe de estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Decoración para a zona de exposición de alimentos e bebidas, en estruturas de bufés, banquetes, autoservizos e análogos.

Técnicas de servizo de bufés, banquetes, autoservizos e análogos aplicables a diferentes ofertas gastronómicas.

Servizo de catering: concepto, clasificación, instalacións, equipamentos, medios de transporte e ofertas gastronómicas.

Planificación organizativa e de montaxe dun servizo de catering, tendo en conta: moblaxe e equipamentos dispoñibles, modalidade de servizo, espazos dispoñibles, aspectos operacionais, lugar de realización, limitacións produtivas, equipo humano, tipo de evento.

Aplicación das operacións de preservizo, servizo e postservizo de mesa e eventos especiais, segundo a modalidade e a oferta gastronómica.

Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en salas de restauración e servizos especiais. Servizo en habitacións.

**Técnicas de servizo en almozos, xantares e ceas en servizos especiais.**

Execución das operacións de preservizo, servizo e postservizo de servizos especiais.

Normas de protocolo no servizo de mesa, e en eventos especiais e de habitacións nas áreas de aloxamento.

**Normas de protocolo no servizo en eventos especiais.**

Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en salas de restauración e eventos especiais, e de habitacións nas áreas de aloxamento.

**Aplicación das normas de protocolo, de conduta e de imaxe persoal nos procesos de servizo en eventos especiais.**

Servizos especiais de bufés, banquetes, autoservizos e análogos: caracterización, estruturas e instalacións necesarias.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Servizos especiais.	48

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Identifícanse e caracterízanse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identifícanse e clasifícanse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Ferramentas e útiles específicos ou habituais nos procesos de manipulación, peladura, desespiñamento, trinchamento e empratamento, de calquera clase de alimentos diante da clientela.
Operacións de posta a punto dos materiais e do espazo ante comensais. Localización e limpeza de ferramentas e útiles.
Produtos culinarios e materias primas relacionadas. Mollos, gornicións e complementos que acompañan os pratos: cantidades que corresponden ás racións, e temperaturas de mantemento, de servizo e de presentación.
Técnicas de trinchamento, desespiñamento, peladura, racionamento e empratamento: execución de procedementos con carnes, aves, peixes, mariscos, sobremesas, froitas, queixos e outros alimentos.
Execución dos procesos de peladura, desespiñamento, trinchamento, racionamento e empratamento de calquera clase de alimentos diante da clientela, de acordo coa definición do produto e as normas básicas da súa manipulación.
Execución do servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos no manexo de equipamentos, con criterios de elegancia, destreza, tempo, limpeza e orde.
Protocolos de queixas e reclamacións. Compromiso de calidade.
Aplicación da normativa hixiénico-sanitaria canto ás normas, a uniformidade, a hixiene persoal e a seguridade laboral no traballo, así como a de manipulación de alimentos e a de protección ambiental.



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Elaboración de pratos á vista do cliente.	50

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Recoñécéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.3 Recoñécéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Maquinaria, ferramentas e útiles específicos para a elaboración de pratos á vista da clientela.
Operacións de posta a punto. Colocación de materiais e adecuación de espazos. Provisión de alimentos, bebidas, gornicións, etc.
Técnicas na elaboración de pratos á vista da clientela. Fichas técnicas de elaboración. Presentación e empratamento: temperaturas, tempos e cantidades. Orde e limpeza.
Elaboración de pratos na sala á vista da clientela, tendo en conta a manipulación e o tratamento de alimentos en cru, as técnicas de cocción establecidas, os gustos e as preferencias da clientela, e as fichas técnicas de elaboración ou procedemento que as
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

### MÍNIMOS EXIXIBLES:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma das porcentaxes das unidades didácticas. A nota de cada unidade didáctica será o resultado da suma das porcentaxes dos instrumentos de avaliación empregados. A nota da 1ª avaliación será a media das notas das UD's avaliadas totalmente. A nota da 2ª avaliación será a nota proporcional asignada a cada UD.

Os mínimos exigibles por unidades didácticas serán os seguintes:

#### U.D.1:

CA1.1.1: - Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.

CA1.1.2: Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.

#### U.D.2:

CA1.10: Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.

CA2.2: - Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.

CA2.7:- Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.

#### U.D.3:

CA1.3.2.- Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.

CA1.11.2:- Despediuse a clientela á súa saída do establecemento, aplicando o protocolo correspondente.

CA2.1.2: Identificouse a tipoloxía de servizos en eventos especiais.

#### U.D.4:

CA3.3:- Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.

CA3.4:- Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.

CA3.7:- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### U.D.5:

CA4.3;- Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.

CA4.5.- Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA4.7.- Respectáronse tempos, cocións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.

CA4.11:- Tívoise en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

Na avaliación das aprendizaxe terase en conta, ademais dos resultados das probas escritas, a realización das tarefas propostas, o progreso do alumnado na súa aprendizaxe, así como, a participación na aula.

O criterio xeral empregado para a cualificación en cada unha das avaliación será o seguinte:

-Os desempeños, que se avalían por observación directa, é dicir, no momento no que o alumnado realiza as accións, e por escrito, avaliando os documentos que o alumnado produce como resultado da execución dos procedementos.

1\_A observación directa realízase sobre diferentes subCAs (indicadores) dos que se compón o CA que se avalía, mediante táboas de observación do tipo lista de comprobación. Cada táboa de observación valorárase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre de 10 ítems.

2\_ Os documentos que produce o alumnado avalíanse mediante unha serie de indicadores de propiedades correctas do documento. Cada documento valórase de 0 a 10 puntos, nunha escala (si/non) sobre 10 items.

Os desempeños sen avaliar, ben sexa pola falta de asistencia sen xustificar, ou no caso dos documentos, pola falta de entrega dos mesmos, terán unha cualificación no instrumento correspondente de 1 punto.

U.D.2: T.O. 60%

U.D.3: T.O. 50%

U.D.4: T.O. 60%

U.D.5: T.O. 70%

-Os coñecementos, que se avalían por escrito. Estas probas realízanse antes de cada avaliación. Cada proba escrita constará de varias preguntas, indicando en cada proba o valor das mesmas, sendo a nota de 0 a 10 puntos.

U.D.1: P.E. 100%

U.D.2: P.E. 40%

U.D.3: P.E. 50%

U.D.4: P.E. 40%

U.D.5: P.E. 40%

Realizaranse dúas avaliacións parciais nas datas que fixe o centro.

A avaliación realízase ao longo de todo o proceso formativo do alumno ou da alumna, polo que ten un carácter continuo, sen esquecer que a cualificación final do módulo obtense do resultado de aplicar as porcentaxes asignadas a cada U.D.

Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D.1 2%

U.D.2 42%

U.D.3 12%

U.D.4 24%

U.D.5 20%

A cualificación final debe expresarse en números enteiros, polo tanto cando os decimais sexan iguais ou superiores a 0,5 a cualificación farase a alza e a baixa en caso contrario.

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

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

As actividades de recuperación serán para aqueles/as que non acaden os resultados de aprendizaxe contemplados nos contidos mínimos.

Segundo o resultado da avaliación, para aqueles alumnos que amosen algunha dificultade na asimilación de contidos, e segundo as observacións no día a día faráselles, se se cree convinte, unha adaptación intentando que acaden as capacidades previstas.

O alumno, para superar o módulo deberá aprobar cada unha das unidades didácticas, en caso contrario deberá recuperar as unidades correspondentes mediante a superación dunha proba escrita, se os fallos son conceptuais, sendo necesario repetir determinados exercicios na aula taller, se a deficiencia mostrada polo alumno é de procedemento e destreza nas operacións.

Os alumnos que necesiten recuperar algunhas das unidades de traballo desenvolvidas, recibirán un apoio esencial teórico-práctico antes de ser definitivamente avaliados.

Antes do inicio do período de recuperación, se realizará unha proba teórica xeral. O alumnado que non superara algunha proba obxectiva escrita poderá recuperala. O alumnado que superara todas as probas obxectivas poderá subir nota.

O alumnado que non supere algunha actividade práctica despois das actividades de reforzo, deberá realizar o período de recuperación. Para elo, recibirán clases de reforzo e recuperación naqueles conceptos e procedementos que resultasen avaliados negativamente, sendo avaliados no mes de xuño.

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

Atendendo ao artigo 25 da Orde de 12 de Xullo de 2011 o alumnado que perdese o dereito á avaliación continua co cal, por razóns de inasistencia reiterada, non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar unha proba extraordinaria de avaliación previa á avaliación final de módulos correspondente. A proba extraordinaria versará sobre os contidos e os procedementos das unidades didácticas traballadas o longo do curso. Unha cualificación positiva nesta proba require o coñecemento global da materia, e dicir, farase un exame teórico e outro práctico de todo o módulo no que o alumnado terá que demostrar que acadou os resultados de aprendizaxe propostos para este curso.

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

### SEGUIMIENTO DA PROGRAMACIÓN

Esta levarase a cabo mediante un continuo proceso de Feed-back. Corrixindo e mellorando todos aqueles aspectos que a xuízo do docente no dan os resultados esperados e polas canles establecidas por normativa legal.

### AVALIACIÓN DA PROPIA PRÁCTICA DOCENTE

Para a avaliación da propia práctica docente, tras cada unidade didáctica, farase unha reflexión sobre os seguintes aspectos:

- Motivación para o aprendizaxe: accións concretas que invitan ao alumnado a aprender.
- Organización do momento de ensinanza: dar estrutura e cohesión as diferentes secuencias do proceso de ensinar do profesorado e de aprender do alumnado.
- Orientación do traballo do alumnado: axuda e colaboración que se efectúa para que o alumnado logren con éxito os aprendizaxes previstos.
- Seguimento do proceso de aprendizaxe: accións de comprobación e mellora do proceso de aprendizaxe (ampliación, recuperación, reforzo, etc.).

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

A avaliación inicial realízase para obter información sobre a situación de cada alumno e alumna con fin de obter información que permita planificar a intervención educativa atendendo as capacidades e necesidades individuais e grupais, así como, as características do entorno.

O procedemento a seguir para a recollida de información terá unha duración aproximada dun mes. As técnicas empregadas serán:

- Observación: realizar un rexistro anecdótico tanto de feitos positivos como negativos da conducta do alumnado.
- Círculos restaurativos: tratando temas clave que permitan a obtención da información buscada e onde o docente de a coñecer información propia (real ou ficticia) para crear un ambiente de confianza mutuo.
- O diario: realizar anotacións diarias sobre as tarefas planeadas e as que se fan, así como, o interese que suscita unha tarefa determinada.
- Proba escrita sobre os contidos traballados durante período de recollida de información.
- Reunión do equipo docente, da xefatura de estudos e da orientadora do centro para a posta en común de toda a información recollida.

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

Para os alumnos que presenten carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensinanza-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte.

Repetición de actividades.

Realización de resumos de cada Unidade Didáctica.

Realización de traballos extra, que comprendan o máis esencial dos criterios de avaliación de cada unidade a modo de contidos mínimos.

Utilización das novas tecnoloxías para realizar unha mellor exposición dos temas.

Mesturar estes alumnos cos que teñan Altas capacidades intelectuais.

Contarase colaboración e asesoramento do Departamento de orientación do centro.

Por outro lado, para o alumnado que presente altas capacidades intelectuais:

Investigación na rede de preguntas feitas polo profesor co obxectivo de ampliar, actualizar e personalizar as súas inquiredanzas.

Resolución de problemas de dificultade alta que incentiven as súas capacidades intelectuais.

## 9. Aspectos transversais

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

Un profesional da rama de hostalería debe ser tamén unha persoa socialmente madura que participa na construción da súa comunidade, un cidadán protagonista no discurso pola paz e a non violencia, a tolerancia, o respecto á diversidade, a sensibilización medioambiental, a vida saudable, o consumo intelixente, así como, un cidadán formado no civismo imprescindible para a convivencia democrática.

O traballo interdisciplinario pódese desenrolar en cada recuncho e en cada momento e, por iso, o tratamento que se darán os contidos transversais será a integración no módulo. Tamén seremos sensibles a un conxunto de conmemoracións (día da árbore, día do medioambiente, etc.) que permitiranos reforzar a atención e favorecerá sensibilización de toda a comunidade educativa ós mencionados contidos.

En conxunto ou por separado trataranse os seguintes temas transversais:

- Educación para o consumo responsable.
- Educación para a saúde, tendo en conta a alimentación como factor de saúde.
- Educación medio ambiental, mostrando interese e respecto polo medio ambiente.
- Educación en valores, tendo presente valores humanos e de convivencia.
- Educación para a igualdade, respectando as persoas dende a igualdade.
- Educación para a cooperación, aprendendo a cooperar cos demais.
- Educación para a integración social, aprendendo a integrarse e convivir.
- Educación para a interculturalidade, estando aberto a outras costumes e formas de vivir.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias:

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

Semanas ou xornadas gastronómicas.

Presentación de produtos.

Presentación de equipos.

Conferencias e charlas especializadas.

Cursos monográficos

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do IES con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico.

Actividades extraescolares

Posibilidade de organizar unha visita a un restaurante ou hotel para coñecer a súa organización e funcionamento.

Asistir a certames e concursos promovidos polos centros educativos e CIFP da nosa comunidade autónoma, como: Fase rexional do Spain-Skills (Olimpiadas da FP), concurso de Baristas en Foz, etc.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Información o alumnado

O profesor do módulo informará ao seu alumnado durante a primeira semana do curso escolar da programación didáctica e en particular dos seguintes aspectos:

1. Explicación das Unidades didácticas e temporalización aproximada, os obxetivos de forma xenérica.
2. A forma de avaliar, Criterios de cualificación.
3. Normas de convivencia na aula.
3. Proceso e mecanismo de recuperación. Explicación da proba por P.D. de avaliación continua
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Se lle comunicará ao alumnado que esta programación (versión alumnado) queda ao seu dispor na aula virtual, na cortiza da aula ou na páxina web do centro.

Esta comunicación realizarase oralmente na aula e o alumnado firmará un documento de evidencia que se comunicou esta información.

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2023/2024	7	140	140

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	ANXO LEIS BUJÁN
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 MP0154- O viño e o seu servizo, pertencente ao Ciclo medio de servizos en restauración; tomado como referencia o Decreto 58/2010 polo que se establece o título de Técnico en servizos en restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

Baseándonos 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: O perfil profesional do título de técnico en servizos en restauración determínase pola súa competencia xeral, polas súas competencias profesionais, persoais e sociais, así como pola relación de cualificacións e, de ser o caso, unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.
- 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: As competencias profesionais, persoais e sociais deste título son as que se relacionan deseguido:
  - a) Elixir o tipo de servizo de alimentos e bebidas que se debe levar a cabo a partir da información requirida.
  - b) Recibir, almacenar e distribuír materias primas en condicións idóneas, para o seu uso posterior.
  - c) Preparar espazos, maquinaria, útiles e ferramentas para a posta a punto de distintas unidades de produción e/ou prestación de servizos.
  - d) Executar os procesos e as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarios para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.
  - e) Desenvolver as actividades de servizo e atención á clientela adecuándose aos seus requisitos, con aplicación das normas básicas de protocolo e tendo en conta a estandarización dos procesos para alcanzar a súa satisfacción.
  - f) Executar os procesos de facturación e cobramento, se procede, utilizando correctamente as tecnoloxías da información e da comunicación relacionadas.
  - g) Atender suxestións e solucionar as posibles reclamacións efectuadas pola clientela dentro do ámbito da súa responsabilidade.
  - h) Aplicar protocolos de seguridade laboral e ambiental, hixiene e calidade durante todo o proceso produtivo, para evitar danos nas persoas e no medio.
  - i) Cumprir os obxectivos de produción, actuando conforme os principios de responsabilidade e mantendo unhas relacións profesionais axeitadas cos membros do equipo de traballo.
  - j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
  - k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.
  - l) Exercer os seus dereitos e cumprir as obrigas derivadas das relacións laborais, consonte o establecido na lexislación.
  - m) Detectar e analizar oportunidades de emprego e auto emprego desenvolvendo unha cultura emprendedora, e adaptándose a diferentes postos de traballo e a novas situacións.
  - n) Establecer e administrar unha pequena empresa, realizando unha análise básica de viabilidade de produtos, de planificación da produción e de comercialización.
  - o) Participar na vida económica, social e cultural cunha actitude crítica e responsable.

- Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327\_2 ( Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC 1046\_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa.
- UC 1047\_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.
- UC 1048\_2: servir viños e prestar información básica sobre eles.
- UC 1049\_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería.
- UC 1050\_2: xestionar o bar e cafetería.



- UCO711\_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería.
- UC1051\_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.

Este módulo profesional contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións de aprovisionamento e servizos, así como algunhas subfuncións relacionadas coa organización de unidades de produción, tales como a determinación das ofertas de viños sinxelas no ámbito do sector da restauración. As funcións de aprovisionamento, servizos e organización de unidades de produción abranguen aspectos como:

- Determinación de cartas sinxelas de viños relacionadas coas ofertas gastronómicas.
- Control de provedores e materias primas nas operacións de recepción e almacenaxe de viños.
- Distribución interna e conservación adecuada nas áreas de servizo.
- Control e fluxo de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno de viños.
- Servizo de viños conforme as normas de protocolo.

As actividades profesionais asociadas a estas funcións aplícanse nomeadamente no servizo de viños na restauración tradicional, en colectividade e cátering, e na área de pisos en aloxamentos.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), b), c), d), e), f), g) h) e i) do ciclo formativo, e as competencias a), b), c), d), e), g), h), i), j) e k).

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo han versar sobre:

- Caracterización e execución dos procesos de recepción, almacenaxe, distribución e conservación adecuada de viños.
- Identificación e aplicación de técnicas básicas para a descrición das características organolépticas e analíticas dos viños, así como a formalización de fichas de cata.
- Definición de cartas sinxelas de viños, tendo en conta a identificación dos viños e a súa asociación coas elaboracións culinarias.
- Recoñecemento e aplicacións de uso dos materiais e dos utensilios específicos para o servizo de viños.
- Caracterización e desenvolvemento das operacións de servizo de viños, seguindo as normas básicas de protocolo.

Isto permitiranos traballar de cara a conseguir o rol do posto de traballo propio de este ciclo formativo que se traducirá en actividades específicas con resultados concretos, na adaptación en función das variacións que se dan na práctica do traballo e nos procesos produtivos, actuar correctamente ante anomalías, dirixir o conxunto do traballo e acadar os obxectivos da organización, así como establecer prioridades e actuar en coordinación con outros departamentos.

Os espazos de referencia para o desenvolvemento das actividades formativas, esta constituido por un aula de cata, un aula taller de restaurante (incluídos a dotación correspondente de equipamentos e dotación) e un aula polivalente dotada de equipos informáticos e acceso a redes. Así mesmo requirese dunha oferta ampla de referencias vinícolas representativas dos distintos territorios, tipoloxías, variedades, ...tanto para as sesións de cata como para aplicación das técnicas de servizo.

O desenvolvemento do módulo, terá tamén en conta como referente a Orde de 12 de xullo de 2011, e a RESOLUCIÓN do 6 de xullo de 2023, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento das ensinanzas de formación profesional do sistema educativo no curso 2023/24.

### 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	O Viño	Nesta UD aprenderase a relacionar a historia da viticultura e do viño coa súa evolución, a definir o viño e identificar a composición que caracteriza a súa tipoloxía asociándoa cos compoñentes do acio e da uva e identificar as principais variedades viníferas. Tamén se aprenderá a relacionar e caracterizar os procesos e os factores que interveñen na vinificación.	14	8
2	O servizo do viño	Nesta UD aprenderase a servir viños empregando recursos e técnicas acaídas segundo ás características do viño e do tipo de servizo e protocolo. Tamén se aprenderá a atender ás demandas da clientela procurando solucións e a realizar as operacións aplicando a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	22	15
3	Iniciación a cata	Nesta UD aprenderase a identificar a metodoloxía e fases da cata de viños, instalacións e útiles, características organolépticas e defectos básicos, empregando o vocabulario propio e respectando a normativa hixiénico-sanitaria.	12	8
4	Xeografía vitivinícola galega e española	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as denominacións de orixe, as condicións ambientais da viticultura galega e española e os tipos de uva, cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	15	10
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	23	15
6	Cata de viños especiais	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas e defectos básicos de viños especiais, a través da súa cata empregando o vocabulario propio, realizando propostas de maridaxe.	14	10
7	Operativa de adega	Nesta UD aprenderase a caracterizar os espazos e equipamentos para o viño, a calcular as cantidades de almacenaxe de stock e pedidos así coma o seu tratamento documental e de almacenaxe respectando a rotación. Tamén se aprenderá a realizar o aprovisionamento interno consonte ás necesidades do servizo e a identificar os viños da clientela e a aplicar a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	10	10
8	A carta de viños	Nesta UD aprenderase a identificar tipos de cartas de viños e describir a súa estrutura, a identificar criterios de escollo para a incorporación ou rotación acordes á oferta gastronómica, expectativas da clientela e a estratexia comercial. Tamén se aprenderá a recoñecer as tendencias na elaboración de cartas de viño.	12	10
9	Xeografía vitivinícola internacional	Nesta UD aprenderase a relacionar e caracterizar as rexións e DO da viticultura internacional, as condicións ambientais e as variedades de uva cos tipos de viño máis representativos e coas súas características.	9	7
10	Cata de viños tranquilos internacionais	Nesta UD aprenderase a identificar e describir as características organolépticas de viños tranquilos internacionais a través da súa cata, empregando o vocabulario propio e realizando propostas de maridaxe.	9	7

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	O Viño	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.
CA2.2 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.2.1 Identificáronse basicamente os compoñentes do acio e da uva relacionándoos coa composición do viño.
CA2.2.2 Asociáronse os factores climatolóxicos, edafolóxicos e culturais coa influencia na viticultura.
CA2.2.3 Definiuse o viño, identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.
CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
CA2.4.1 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño, dos viños tranquilos
0CA2.10 Relacionáronse os acontecementos máis relevantes da historia da viticultura e do viño coa súa evolución ao longo do tempo.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Aproximación á historia da vitivinicultura.
A vide e o viñado.
Caracterización dos viños: tipoloxía e composición básica.
Factores que inflúen no perfil do viño: edafolóxicos, climatolóxicos, xenéticos, tecnolóxicos e humanos.
Variedades de uva: aptitudes enolóxicas, adaptación climática e implantación xeográfica.
Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretes, escumosos e xenerosos doces e secos.
Procesos de posvinificación: sistemas de crianza, madeiras, envases e tapóns.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	O servizo do viño	22

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparelada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
<b>CA2.9.1 Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.</b>
CA5.1 Recoñécóronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñécóronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.
CA5.8 Recoñécóronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Ferramentas de servizo: sacarrollas, decantadores, copas, termómetros, etc.
O tratamento de queixas e suxestións da clientela, e solucións alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Temperatura de servizo en función da tipoloxía de viños e das condicións ambientais de servizo.
Decantación e osixenación: aplicacións e procedementos.

**Contidos**

Identificación dos tipos e dos estados do viño indicativos da necesidade de aplicación de procedementos de decantación e/ou oxixenación .

Servizo do viño: fases e procedementos habituais.

Métodos de servizo dos viños consonte as fórmulas de restauración.

Determinación da localización para o servizo de viños.

Protocolo aplicable ao servizo dos viños.

Procesos de servizo especial: espumosos, vintage, etc.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Iniciación a cata	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

**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 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.5 Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
0 CA3.10.1 Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.11.1 Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de cata de viños.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Cata: definición e tipoloxía; aplicacións na restauración.
0Aplicación das medidas de prevención conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Metodoloxía da cata: condicións espaciais, moblaxe e útiles de cata.
Técnicas de cata: preparación de mostras; e métodos de percepción e análise de características visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.
Ferramentas.
Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto). Avaliación das percepcións sensoriais, determinación básica do limiar sensorial. Vocabulario específico de percepcións visuais, olfac

**Contidos**

Análise sensorial. Identificación e aplicación dos instrumentos de percepción sensorial (vista, olfacto, gusto e tacto).

Análise sensorial. Avaliación das percepción sensoriais, determinación básica do limiar sensorial.

Análise sensorial. Vocabulario específico de percepción visuais, olfactivas, gustativas e táctiles.

Fichas de cata como soporte de avaliación e descrición aplicable ao servizo na restauración.

Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.

Identificación dos defectos dos viños.

Identificación dos defectos dos viños tranquilos.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Xeografía vitivinícola galega e española	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.1 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.2 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura española e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.1 Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.2 Relacionáronse as principais denominacións de orixe de España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.1 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega .
CA2.7.2 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola española.
CA2.11 Identificáronse as figuras de protección do sector vitivinícola galego e español e o marco legal básico.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Lexislación para a produción e a comercialización de viños.
Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.
Xeografía vinícola: denominacións de orixe e viños da terra.



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Cata de viños tranquilos galegos e españois.	23

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícaronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.1 Identifícaronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos a través da súa cata.
CA3.7.2 Identifícaronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos españois a través da súa cata.
CA3.8 Descríbironse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.1 Descríbironse as características dos viños tranquilos galegos a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.
CA3.8.2 Descríbironse as características dos viños tranquilos españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.
CA3.9 Relaciónáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.9.1 Relaciónáronse viños tranquilos galegos segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA3.9.2 Relaciónáronse viños tranquilos españois segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe galegas e as españolas máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos galegos e españois consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Cata de viños especiais	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
<b>CA2.4.2 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño, dos viños especiais.</b>
CA3.7 Identifícanse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
<b>CA3.7.4 Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.</b>
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
<b>CA3.8.4 Descríbense as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.</b>
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
<b>CA3.9.3 Relacionáronse viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.</b>
CA3.10 Identifícanse os defectos máis comúns a través da cata.
<b>0 CA3.10.2 Identifícanse os defectos máis comúns dos viños especiais a través da cata.</b>

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Procesos de vinificación de viños brancos, tintos, rosados, claretos, escumosos e xenerosos doces e secos.
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
<b>Exercicios de cata de viños especiais das denominacións de orixe galegas, españolas e estranxeiras máis salientables.</b>
Identificación dos defectos dos viños.
<b>Identificación dos defectos dos viños especiais.</b>
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
<b>Potencial e aptitudes dos viños especiais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.</b>

**4.7.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
7	Operativa de adega	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
0 CA1.10.1 Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

**4.7.e) Contidos**

Contidos
Procedementos de cálculo de necesidades segundo existencias, estado de evolución e previsión de consumo.
0Sistemas de identificación de viños de clientes.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Recepción e almacenaxe do viño, e rexistro de datos e/ou documentos.
Condicións de conservación, local, situación, características, moblaxe e instalacións da adega.
Equipamentos de conservación e sistemas de control de temperatura, humidade, ventilación, etc.
Sistemas de clasificación, organización e control de viños.
Libro de adega e aplicacións informáticas.
Vales de pedido de aprovisionamento interno.

**Contidos**

Adega de día: servizo, reposición conforme o consumo previsto e regulación de temperaturas.

Reserva de viños.

**4.8.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
8	A carta de viños	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.8 Identifícanse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identifícanse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Descríbense cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.
CA4.4 Identifícanse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

**4.8.e) Contidos**

Contidos
Carta de viños: formatos e aplicacións.
Estrutura e datos no deseño das cartas.
A carta de viños como ferramenta de comercialización: rotación, incorporación, substitución e retirada de referencias.
A oferta de viños en relación coa oferta gastronómica: fórmula de restauración e contorno comercial.
Maridaxe de viños e pratos: ofertas gastronómicas acordes ás fórmulas de comercialización.
Novas tendencias de soportes e deseños.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
<a href="#">Criterios de selección de viños para a súa comercialización na restauración.</a>

**4.9.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
9	Xeografía vitivinícola internacional	9

**4.9.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.5.3 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura internacional e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.6.3 Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.7.3 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

**4.9.e) Contidos**

Contidos
ODistribución vinícola mundial: principais países produtores e denominacións máis salientables.  Lexislación para a produción e a comercialización de viños.  Etiquetaxe de viños: interpretación de datos e información.

**4.10.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
10	Cata de viños tranquilos internacionais	9

**4.10.b) Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan**

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.7 Identifícanse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.7.3 Identifícanse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.
CA3.8 Descríbense as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.8.3 Descríbense as características dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

**4.10.e) Contidos**

Contidos
Exercicios de cata de viños tranquilos e especiais das denominacións de orixe galegas, e das máis salientables españolas e estranxeiras.
Exercicios de cata de viños tranquilos das denominacións de orixe estranxeiras máis salientables.
Potencial e aptitudes dos viños consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.
Potencial e aptitudes dos viños tranquilos internacionais consonte as ofertas gastronómicas e as fórmulas de restauración.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados no apartado 4.c desta programación:

UD01 O viño.

CA2.1 - Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

CA2.2.3 - Definiuse o viño, identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.

CA2.3 - Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.

CA2.4.1 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño, dos viños tranquilos.

CA2.5.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características

UD02 O servizo do viño.

CA2.9.1 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.

CA5.2 - Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 - Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 - Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.10 - Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

UD03 Iniciación á cata.

CA3.2 - Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.

CA3.3 - Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.

CA3.4 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.

CA3.6 - Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.

CA3.7.4 - Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.

CA3.10.1 - Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.

UD04 - Xeografía vitivinícola española

CA2.5.1 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura galega e española e os tipos de uva coas súas características.

CA2.5.2 - Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais da vitivinicultura española e os tipos de uva coas súas características.

CA2.6.1 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.6.2 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe de España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7.1 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega.



CA2.7.2 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola española.

UD05 - Cata de viños tranquilos galegos e españois.

CA3.7.1 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos a través da súa cata.

CA3.7.2 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos españois a través da súa cata.

CA3.8.1 - Describíronse as características dos viños tranquilos galegos a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

CA3.8.2 - Describíronse as características dos viños tranquilos españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD06 Cata de viños especiais.

CA2.4.2 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño, dos viños especiais.

CA3.7.3 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.

CA3.8.3 - Describíronse as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD07 Operativa de adega.

CA1.1 - Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.

CA1.2 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.

CA1.4 - Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.

CA1.5 - Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.

CA1.8 - Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.

CA1.10.1 - Aplícase a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

UD8 A carta de viños.

CA2.8 - Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.

CA4.4 - Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.

CA4.5 - Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.

CA4.7 - Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.

CA4.8 - Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

UD09 Xeografía vitivinícola internacional.

CA2.6.2 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

CA2.7.2 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

UD10 Cata de viños tranquilos internacionais.

CA3.8.2 - Describíronse as características dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

#### CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

O longo de todo o módulo levarase a cabo un proceso de avaliación continua e integral do alumnado que proporcionará información sobre a marcha da aprendizaxe, este seguimento farase tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e traballo en grupo segundo os criterios de avaliación contidos nas distintas unidades didácticas, tendo en conta os seguintes criterios:

A nota da 1ª avaliación será a suma das notas das UD's avaliadas, ponderada sobre 10, e tendo en conta o peso asignado a cada UD.

A nota da 2ª avaliación se ponderará o peso de todas as UD's avaliadas ao longo do curso segundo o establecido no presente proxecto didáctico.

A calificación das UD's realizarase tendo en conta os CAs avaliados de cada UD.

- Nas probas combinadas a nota obtida aplicarase a totalidade dos CAs avaliados na mesma.

- Nas probas combinadas no suposto de non acadar un CA establecido como mínimos, o CA en cuestión quedará pendente de recuperación.

- Os CAs establecidos como mínimos non superados, serán obxecto de recuperación durante o proceso de recuperación establecido no período abril-xuño.

- Os CAs establecidos como mínimos deben ser acadados na súa totalidade para acadar unha avaliación positiva. No caso de non superar algún dos criterios mínimos avaliados, a nota desta avaliación será de 4 ou se a media fora inferior, será a nota media obtida.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos como resultado da suma ponderada das porcentaxes das unidades didácticas.

#### PROCEDEMENTOS XERAIS

Con carácter xeral realizaranse un mínimo de dúas probas escritas (de coñecementos) por trimestre, así como alomenos unha proba de desempeño/produción.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

Antes de cada unha das probas indícase ao alumnado se contén mínimos exixibles ou non.

Nas probas tipo test de resposta única, atendendo ao principio de variable aleatoria, poderase aplicar a regra de compensación de xeito que si hai 3 posibles respostas por pregunta, cada erro debe restar 0,5; si ten 4 posibles respostas, cada erro debe restar 0,33.

O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 0,5 redondéase á nota inmediatamente superior. (exemplo: si a nota é 5,6, a nota redondeada será 6)

- Traballos gráficos, documentais, de investigación e/ou oral

Traballos documentais ou TICs: non poderá encomendarse máis de un traballo por trimestre. Os traballos entregados fora de prazo non serán avaliados, ata a avaliación final de módulos

#### Porcentaxe da cualificación das UD's:

U.D. 1 8%

U.D. 2 15%

U.D. 3 8%

U.D. 4 10%

U.D. 5 15%

U.D. 6 10%

U.D. 7 10%

U.D. 8 10%  
U.D. 9 7%  
U.D.10 7%

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

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

As actividades de recuperación basearanse nos CAs establecidos como mínimos , non acadados polo alumnado .

Durante o período ordinario, para a recuperación de cada avaliación non superada, programaranse actividades e traballos dirixidos que permitan ao alumno/a adquirir as capacidades non acadadas e cumprir cos mínimos exixidos.

No seu caso o alumnado deberá presentar os traballos correspondentes non presentados no momento.

Estas actividades e traballos organizaranse de forma personalizada, a súa descrición, obxetivos e instrucións para o seu desenvolvemento facilitaráselle ao alumno/a xunto co informe individualizado de avaliación correspondente.

Para o alumnado que ao remate da 2ª avaliación non teñan acadado os mínimos exixibles, habilitarase un proceso de recuperación presencial durante o terceiro trimestre, que abarcara os mínimos non acadados polo/a alumno/a, e para o cal se emitirá informe individualizado ao remate da avaliación previa a FCT.

Este proceso de recuperación será avaliado (en base ao informe individual), coincidindo coa avaliación final de ciclo mediante:

- Actividades prácticas similares as realizadas ao longo do curso na aula/taller/obradoiro, que o/a alumno/a presentará en tempo e forma (a criterio do profesor).
- Nunha proba teórica e/ou practica sobre os CAs mínimos, non superados ao longo do curso, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

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

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

- Nunha proba de carácter práctico sobre servizo de viño a desenvolver na aula taller de restaurante .
- Unha proba técnica sobre cata de viños
- Unha proba escrita conceptual que podra abarcar a totalidade dos CAs establecidos como mínimos no módulo.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo 5 puntos(sobre 10) no 90% dos CAs mínimos avaliados.

Recordar que o alumnado que perda o dereito a avaliación continua, por razóns de inasistencia reiterada, co cal non sexa posible utilizar os instrumentos de avaliación previstos inicialmente para cada módulo profesional, terá dereito a realizar una proba extraordinaria de avaliación previa a avaliación final de módulos no mes de xuño . O alumnado terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á realización da FCT(marzo)., a cal deberá ser solicitada por escrito na secretaría do centro con alo menos 15 días de antelación a data da avaliación. no suposto de optar por esta opción , esta irá en detrimento da avaliación extraordinaria de xuño.

Para a perda de avaliación continua teranse en conta tanto as faltas xustificadas como as non xustificadas. Ao alumnado dos Ciclos Formativos de grado medio e superior, aplicaráselles o disposto na normativa vixente.

Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establececese para tódolos módulos un máximo dun 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso o alumnado non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.

A comunicación por escrito da situación de perda de avaliación continua levarase a cabo polo titor/a, unha vez superados os límites indicados no punto anterior.

O alumnado será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

- Apercebemento, superada o 6% da duración do módulo sen xustificar ( 9 faltas de asistencia).
  - Perda do dereito a asistencia a clases, superado o 10% da duración do módulo (14 faltas de asistencia non xustificadas), ou 15% sumando xustificadas e non xustificadas (21 faltas).
  - Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibemento e da comunicación da perda do dereito á avaliación continua.
- Este alumnado non perde en ningún momento o seu dereito de asistencia a clase, aínda que o profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades sempre que poidan implicar algún tipo de risco para sí mesmos, ao resto do grupo ou as instalacións.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grado de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e entregárase unha memoria final de curso.

O seguimento mensual realizarase na plataforma.

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso

## **8. Medidas de atención á diversidade**

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

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación do 12 de xullo de 2011 no seu artigo 28: "Ao comezo das actividades do curso académico, o equipo docente realizará unha sesión de avaliación inicial do alumnado, que terá por obxecto coñecer as características e a formación previa de cada alumno e de cada alumna, así como as súas capacidades. Así mesmo, deberá servir para orientar e situar o alumnado en relación co perfil profesional correspondente."

A avaliación inicial permitirá coñecer todo o relacionado coa motivación do alumnado, a actitude coa que se enfronta ao proceso de ensinanza aprendizaxe, e os coñecementos que ten sobre a materia que se vai impartir. Para a súa aplicación empregáranse:

- Cuestionario de motivación inicial. Os indicadores deste cuestionario son: nivel de estudos realizados, interese na realización do módulo, información sobre o contido do mesmo, grao de experiencia, expectativas sobre o módulo.

Tendo en conta que se trata do segundo ano do ciclo, inclúense cuestións como actividades profesionais realizadas no sector e outras que se consideren relevantes.

Para este módulo pasarase durante a segunda quincena do curso, un cuestionario de avaliación inicial (tipo test é de resposta sinxela sobre vocabulario específico, servizo, maridaxe e tipoloxía/clasificación de viños) co obxectivo de concretar o nivel de coñecementos se atopa o grupo con relación ao módulo, que se complementará cos datos proporcionados polo/a titor/a e datos de información de matrícula.

De ser preciso, serán de aplicación os protocolos de atención a diversidade establecidos pola Consellería de Cultura, Educación, Formación

Profesional e Universidades

Serán de aplicación os protocolos recollidos en EDUCONVIVES.COM, na resolución de conflitos, de cara a facilitar a convivencia escolar .

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

O carácter continuo da avaliación debe permitir, a detección precoz das posibles dificultades na adquisición dos contidos por parte do alumnado e, en consecuencia, promover a identificación dos aspectos do proceso que provocan estas dificultades e a adopción das medidas oportunas.

Cando a análise da marcha dun/ha estudante determine dificultades para o seguimento, darase un apoio educativo personalizado determinando aqueles contidos nos que ten máis dificultades propoñendo traballos e actividades de reforzo que lle permitan acadar as capacidades terminais asociados aos contidos mínimos propostos nesta programación didáctica.

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

Serán de aplicación os protocolos recollidos en EDUCONVIVES.COM, na resolución de conflitos, de cara a facilitar a convivencia escolar .

## 9. Aspectos transversais

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

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de 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 ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de exames, etc.
- Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsábel, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres, equipamentos...)
- Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.

Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico-

práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posíbel, no noso contorno socioeconómico.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

As Actividades previstas para este módulo están contempladas na PXA do CIFP Fraga do Eume, e en acordo de Departamento de Hostalaría e Turismo.

Tal e como se reflicte nas actividades de ensinanza-aprendizaxe do módulo, sempre que o desenvolvemento do curso o permita, prevese realizar visitas a adegas e establecementos de restauración

Actividade de vendimia. Concertaranse a principios de curso, aproveitando a vendimia e a posibilidade de presenciar as actividades e procesos de viñedo e adega.

- Ámbito: CFEA de Guisamo.

- Obxectivos:

- \* Identificar factores ambientais e características dos viñedos.
- \* Identificar instalacións e equipamentos de adega relacionándoos cos procesos de vinificación.
- \* Realizar probas-catas de viños terminados e en diferentes fases de elaboración.
- \* Coñecer os aspectos relacionados cos viticultores e por en valor o traballo e aportación socioeconómica do sector ...

Visita a feiras/mostras do sector. Concertaranse ao longo do 2º trimestre

- Ámbito: área provincia de A Coruña.

- Tipo: salons gastronómicos, mostras e feiras nas que este presente o viño .

- Obxectivos:

- \* Identificar as novas ofertas comerciais de produtos relacionadas co viño e coa Sumillería.
- \* interactuar con distribuidores/comercializadores, produtores e adegueiros
- \* Catar viños de distas orixes e perfis.
- \*interactuar e participar nas actividades formativas e complementarias ofertadas

Visita a adegas. Concertaranse a principios de curso, aproveitando a vendimia e a posibilidade de presenciar as actividades e procesos de viñedo e adega.

- Ámbito: Adegas das diferentes DOs galegas.

- Tipo: Adegas de grande magnitude e de pequenos produtores-colleiteiros.

- Obxectivos:

- \* Identificar factores ambientais e características dos viñedos.
- \* Identificar instalacións e equipamentos de adega relacionándoos cos procesos de vinificación.
- \* Realizar probas-catas de viños terminados e en diferentes fases de elaboración.
- \* Coñecer adegueiros-colleiteiros, técnicos-enólogos relacionándoos cos seus viños, tipoloxía, estilo...

Visita a empresas de restauración relevantes no servizo e comercialización do viño. Concertaranse ao longo do 2º trimestre

- Ámbito: área provincia de A Coruña.

- Tipo: Establecementos de restauración, comercios especializados-viñotecas.

- Obxectivos:

- \* Identificar diferentes formulas de restauración relacionadas co viño e coa Sumillería.
- \* Recoñecer diferentes tipos de instalacións e equipamentos e solucións de ambientación.
- \* Estudar a composición da oferta en canto a tipoloxía, variedade e cantidade de referencias.

\* Identificar diferentes sistemas de xestión e control de stocks de viños e outras bebidas.

Actividades na aula: ponencias, catas e demostracións da man de profesionais do sector (enólogos, sommeliers, viticultores, adegueiros, distribuidores...).

- Ámbito: Profesionais da restauración e do sector vitivinícola.

- Tipo: Sommeliers, Xefes de Sala, enólogos, catadores, técnicos...

- Obxectivos:

\* Presenciar-participar en demostracións ou obradoiros sobre o servizo de viños e análise sensorial.

\* Coñecer profesionais da restauración e analizar traxectorias profesionais.

\* Identificar estratexias profesionais e oportunidades laborais.

\* Ampliar coñecementos e destrezas sobre o viños e técnicas de servizo.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Temporalización

A secuenciación das UD's realizase a título orientativo , pois varias das UD's será impartidas de xeito simultaneo:

- UD04 e UD05

- UD09 e UD10

1º trimestre: UD01, UD02, UD03, UD04\*, UD05\*

2º Trimestre: UD04\*, UD05\*, UD06, UD07, UD08, UD09, UD10

\*parcialmente (1º trim. viños galegos/2º trim viños españois)

### 10.2) Inf. ao Alumnado

A presente programación será exposta na aula virtual do modulo, así como na paxina web do centro : GUIA DO ALUMNADO > EXTRACTO DE PROGRAMACIÓN., unha vez a mesma sexa supervisada pola xefatura de dpto. e a dirección do centro.

Por outra banda nas primeiras sesións de clase informarase verbalmente ao alumnado sobre os aspectos máis salientables da mesma: unidades didácticas e explicación sobre o contido e actividades das mesmas, duración , criterios de avaliación , procesos de recuperación, ..

Así mesmo tamén estará accesible a través da xefatura de estudos e de dpto ,

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	2023/2024	2	53	53

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MÓNICA COMBO GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

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.

Este profesional desenvolve a súa actividade en sectores e subsectores produtivos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como o sector da hostalaría e, no seu marco, as áreas de hostalaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva).

As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- ¿ Camareiro/a de bar e cafetería ou restaurante.
- ¿ Xefe/a de rango.
- ¿ Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.
- ¿ Barman.
- ¿ Axudante de somelier.
- ¿ Auxiliar de servizos en medios de transporte.

**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	Comunicación e información	Conceptos, elementos, proceso, estilos e tipos de comunicación	16	30
2	Atención ao cliente: venda de produtos e servizos	Tratamento e normas de cortesía coas distintas tipoloxías de clientes empregando técnicas de venda adaptadas co fin de fidelizar ao cliente.	14	25
3	Protocolo en restauración	Aplicación das técnicas de protocolo en restauración en función do tipo de evento que se organice.	13	25
4	Reclamacións, queixas e suxestións	Coñecer as diferenzas entre reclalmacións, queixas e suxestión aplicando as técnicas e documentación necesaria para a resolución de conflitos atendendo a normativa vixente.	10	20

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Comunicación e información	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.	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 Descríbense e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.
CA1.2 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.
CA1.3 Analizouse o comportamento da clientela potencial.
CA1.4 Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.
CA1.5 Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA1.6 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.
CA1.7 Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.
CA1.8 Tívoe en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.
CA1.9 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.
CA1.10 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA1.11 Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.
CA1.12 Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Proceso de comunicación.
0Receptividade: importancia na comunicación efectiva.
Emprego da asertividade nos seus estilos e nas súas técnicas.
Papeis, obxectivos e relación entre a clientela e o persoal profesional.
Atención personalizada como base da fidelización da clientela.
Interese pola importancia da atención á clientela nos procesos de calidade en restauración.

**Contidos**

Compoñentes da comunicación.

Comunicación verbal na restauración: tipo e estilos; identificación de claves. A escoita. Barreiras na comunicación.

Interpretación dos compoñentes da comunicación efectiva.

Manexo da comunicación verbal eficaz.

Documentación básica vinculada á prestación de servizos.

Comunicación non verbal: imaxe persoal. Xestos corporais: a paralinguaxe e o comportamento proxémico.

Identificación de empatía, a receptividade e a asertividade.

Empatía: desenvolvemento e estratexias.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	Atención ao cliente: venda de produtos e servizos	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaa desde o punto de vista técnico.	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 Identifícanse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.
CA2.2 Analizouse a tipoloxía do público.
CA2.3 Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral.
CA2.4 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.
CA2.5 Diferenciouse información e publicidade.
CA2.6 Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.
CA2.7 Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Cientela.
Tratamento e normas de cortesía.
Técnicas de venda en restauración: concepto e compoñentes.
Persoal de venda: características, funcións e actitudes.
Interese polas calidades e as actitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
Exposición das calidades dos produtos e dos servizos.
Modelo de actuación no proceso de venda en restauración.
Aplicación das técnicas de comunicación nas relacións coa clientela.
Confianza na superación de erros.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Protocolo en restauración	13

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.	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 Defínense os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA3.2 Caracterízase o deseño e a planificación de actos protocolarios.
CA3.3 Recoñécese o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.
CA3.4 Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.
CA3.5 Caracterízanse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.
CA3.6 Valorouse a importancia da imaxe corporativa.
CA3.7 Defínense os fundamentos e os principios das relacións públicas.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Tipos e obxectivos dos actos protocolarios.
Definición e elementos de protocolo en restauración.
Tipos de presidencias en actos protocolarios.
Sistemas de organización de persoas convidadas.
Documentación no acto que se organice: caracterización.
Valoración da imaxe corporativa.
Aplicación do protocolo na restauración.
Relacións públicas: obxectivos e pasos.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Reclamacións, queixas e suxestións	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.	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 alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.
CA4.2 Recoñécéronse os aspectos principais en que incide a lexislación relativa ás reclamacións.
CA4.3 Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.
CA4.4 Recoñécéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
CA4.5 Trasládouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.
CA4.6 Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Obxeccións da clientela e o seu tratamento.
Diferenzas entre reclamacións, queixas e suxestións.
Técnicas e procedementos utilizados na actuación ante reclamacións.
Aplicación de técnicas para a resolución de conflitos.
Xestión de reclamacións.
Documentos necesarios ou probas nunha reclamación.
Utilización de ferramentas informáticas de xestión de reclamacións.
Protección das persoas consumidoras e usuarias en Galicia, en España e na Unión Europea.
Aplicación da lexislación galega.

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo darán conta da consecución de todos os Resultados de Aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grado de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver.

Estes contidos mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con Perda de Avaliación Continua e, guiarán o procedemento da avaliación ordinaria do módulo.

O conxunto de mínimos esixibles para o módulo están expresados en cada unidade didáctica e no seguinte listado:

CA1.1. Describíronse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.

CA1.2. Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.

CA1.3. Analizouse o comportamento da clientela potencial.

CA1.4. Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.

CA1.5. Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.

CA1.6. Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.

CA1.7. Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.

CA1.8. Tívoise en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.

CA1.9. Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.

CA1.11. Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.

CA2.1. Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.

CA2.2. Analizouse a tipoloxía do público.

CA2.4. Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.

CA2.5. Diferenciouse información e publicidade.

CA2.6. Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.

CA2.7. Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

CA3.1. Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.

CA3.2. Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.

CA3.3. Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.

CA3.4. Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.

CA3.5. Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.

CA3.7. Definíronse os fundamentos e os principios das relacións públicas.

CA4.1. Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.

CA4.3. Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.

CA4.4. Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.

CA4.5. Trasládouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.

CA4.6. Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso



## CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

As cualificacións trimestrais e final do módulo obteranse do seguinte xeito:

-Probas escritas sobres os contidos das UD's representarán o 70% da nota. Durante a elaboración da proba escrita de avaliación estará prohibido o uso do móbil e de material multimedia con conexión a Internet, agás nos casos que o desenvolvemento da proba o requira. Así mesmo, se durante o desenvolvemento da mesma algún alumno incurrixe en calquera tipo de práctica fraudulenta, seralle retirada a proba nese momento tendo que recuperala con posterioridade.

-Traballos e realización das tarefas propostas e avaliábeis: Representan o 30% da nota final do trimestre. A nota por traballos realizados durante o trimestre será a media aritmética.

Para determinar as porcentaxes anteriormente expostas, terase en conta o peso asignado a cada unha das unidades didácticas.

Os traballos avaliaranse segundo lista de cotexo deseñada e/ou rúbrica. En xeral, o que se avaliará será: presentación, estrutura, adecuación do contido ao nivel esixido, conclusións, bibliografía, etc. Naqueles casos nos que se requira exposición oral por parte do alumnado será avaliada tamén a comunicación verbal e non verbal. Serán orixinais, no caso de plaxio serán avaliados con 0 puntos e terán que recuperalo. Só se cualificarán os traballos entregados en tempo e forma.

Os traballos que requiran de presentación na aula, deberán realizarse o día sinalado, salvo causa xustificada.

Para determinar a nota final da avaliación trimestral e final, farase a media ponderada das distintas tarefas e probas de avaliación.

O alumnado para superar o módulo terá que acadar unha nota igual ou superior a 5 puntos en cada avaliación.

As probas corríxense na aula e entregáranse cualificadas ao alumnado, máis quedarán arquivadas en poder do profesor.

Todos os traballos obxecto de cualificación quedan en poder do profesorado, xa que forman parte da cualificación do alumnado.

Aquel alumnado que non superase algún CA poderá facelo na data asinada a tal efecto.

Non se farán probas de recuperación para subir nota.

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

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

Aqueles alumnos que non superen o módulo, terán un período de recuperación da materia, antes da proba final. O procedemento a seguir neste período extraordinario será o seguinte: actividades de recuperación que poidan ser realizables de forma autónoma polo alumnado. Trátase de levar a cabo traballos e tarefas previstos nas unidades didácticas desta programación, como medio para acadar os mínimos exixibles.

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

Conforme se determina no artigo 25 da Orde do 12 de xullo de 2011, o número de faltas que implica a perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo será do 10 % respecto da súa duración total. Para os efectos de determinación da perda do dereito á avaliación continua, o profesorado valorará as circunstancias persoais e laborais do alumno ou a alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interno do centro. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento (AP) ao alumno ou á alumna cando as faltas de asistencia inxustificadas superen o 6 % respecto da súa duración total. Nel indicarase que terá o PD no módulo de acumular un 10 % de inasistencias inxustificadas con respecto á súa duración total. Cando as faltas de

asistencia alcancen a citada porcentaxe comunicarase o PD. No caso de que se produza a perda do dereito á avaliación continua, na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e do PD.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua no módulo de TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN, terá dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final do mes de Xuño.

No módulo de TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EN RESTAURACIÓN, o número de faltas corresponde a 6, que representa o 10% de 53 sesións lectivas.

O sistema extraordinario de avaliación para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistira nunha única proba teórico-práctica que versarán sobre a totalidade dos criterios mínimos esixibles e poderá estar conformada por preguntas tipo test ou de desenvolvemento, así como pola resolución de supostos prácticos.

A nota mínima para superar esta proba é de 5 puntos (valorando sobre un total de 10 puntos). En caso de non presentarse a cualificación será de 1.

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

A orde de avaliación no seu artigo 23.5 sinala que cada departamento de familia profesional realizará cunha frecuencia mínima mensual o seguimento das programacións de cada módulo, indicando grao de cumprimento e xustificación razoada no caso de desviacións, ademais a programación será revisada ao inicio de curso e se entregará unha memoria final de curso.

O seguimento mensual da programación realizarase a través da aplicación específica de seguimento das programacións facilitada pola Consellería de Educación e se entregará copia á xefatura de departamento para que conste nas actas correspondentes..

Para a memoria final utilizaremos o modelo proporcionado pola xefatura de estudos ao final de curso.

Os principais indicadores do grao do cumprimento da programación serán:

- O grao de cumprimento da temporalización
- O logro dos obxectivos programados
- Os resultados académicos acadados

Para a avaliación da práctica docente recabarase información a través de cuestionarios periódicos pasados aos alumnos nos que se solicitará valoración sobre a metodoloxía e aspectos relativos á docencia, a forma de traballo na aula e técnicas de avaliación, así como cuestións que indiquen se se acadaron os obxectivos das distintas unidades didácticas.

## **8. Medidas de atención á diversidade**

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

Consistirá nunha posta en común do equipo docente sobre as características xerais do grupo e as circunstancias particulares, con incidencia educativa, de determinados alumnos.

Terá por obxecto coñecer as características, capacidades dos alumnos e súa formación previa, todo encamiñado a tomar as medidas de reforzo que se estimen oportunas.

Ademais, realizarase unha proba de tests ou preguntas de contestación curta para constatar os coñecementos previos dos alumnos, e poder

avaliar posteriormente a súa progresión. En ningún caso se cualificará.

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

Para os alumnos que tras a avaliación inicial, se detecten necesidades de reforzo educativo, adaptaranse aqueles aspectos do proceso de ensino-aprendizaxe susceptibles de modificación ( tarefas, recursos, espazos, modalidade de avaliación, tempos) que permitan a adquisición dos RA do módulo, requisito indispensable para a cualificación de apto.

Darase a oportunidade á realización de tarefas extra para compensar as carencias que son detectadas.

## 9. Aspectos transversais

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

Ao longo de todo o curso favoreceráanse os seguintes:

- ¿ Igualdade de xénero.
- ¿ Integración do alumnado con discapacidade.
- ¿ Fomento do respecto mutuo.
- ¿ Igualdade de trato. De conformidade co establecido no artigo 26.2 da Lei 2/2014, do 14 de abril, pola igualdade de trato e a non discriminación de lesbianas, gays, transexuais, bisexuais e intersexuais en Galicia, para favorecer a visibilidade e integrar de forma transversal a diversidade afectivo-sexual, os centros docentes sostidos con fondos públicos realizarán actividades específicas próximas ás datas de celebracións internacionais relacionadas co recoñecemento efectivo do dereito destas persoas.
- ¿ Liberdade de expresión e pensamento.
- ¿ E todos aqueles que figuran como conmemoracións no artigo 8 da Orde do 7 de xuño de 2016 pola que se aproba o calendario escolar para o curso 2016/17 nos centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia.

### 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Actividades complementarias

Dentro das actividades complementarias encádranse aquelas que se producen como resultado de eventos especiais que se poidan organizar no centro:

- Participación na organización de actos desenvolvidos no centro.
- Asistencia a charlas ou eventos vinculados coa comunicación e habiliadaes sociais e comunicativas.
- Semanas ou xornadas gastronómicas e turísticas.
- Conferencias e charlas especializadas.
- Cursos monográficos
- Outros actos realizados.

E tamén outras dentro ou fora do centro como resultado da colaboración do CIFP con outras institucións ou organismos en actos de carácter benéfico ou non.

- Charlas e conferencias de profesionais da Hostalería e do sector turístico en xeral.

## 10. Outros apartados

### 10.1) Programación

Comentarase de forma verbal ao alumnado presente na aula o contido da programación, facendo fincapé nos seguintes puntos:

- Obxectivos, competencias e criterios de avaliación.
- Criterios de cualificación.

-A versión do alumnado, desta programación, está á súa disposición na aula virtual e no lugar disposto polo centro.

Os alumnos asinarán un documento conforme foron informados de todos os puntos desta programación así como, onde poden consultar a versión do alumnado da mesma.

### 10.2) Recursos TIC

Recursos:

- Manual do módulo: Palomo, M. (2017). Técnicas de comunicación en restauración. (2ª edición actualizada) Editorial: Paraninfo
- Apuntamentos proporcionados pola docente
- Pantalla de proxección e canón.
- Aula virtual do Centro
- PC e conexión a internet

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0156	Inglés	2023/2024	5	160	160

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	LAURA IRENE ÁLVAREZ VÁZQUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Segundo o Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración, este ciclo medio otorga aos seus estudantes as habilidades precisas para o correcto desenvolvemento de actividades no sector servizos. Entre os obxectivos a acadar durante o curso destacamos:

- a) Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación co tipo de cliente para seleccionar o devandito servizo.
- e) Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo, para alcanzar a súa satisfacción.
- f) Determinar os elementos dunha factura aplicando as tecnoloxías da información, para efectuar o cobramento do servizo.
- g) Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela, e recoñecer as responsabilidades implicadas para asegurar unha correcta atención.
- j) Valorar a diversidade de opinións como fonte de enriquecemento, e recoñecer outras prácticas, ideas e crenzas, para resolver problemas e tomar decisións.

Para logralos o alumnado estudará en 5 unidades didácticas cómo chegar a un novo traballo e manexarse con fluidez na nova empresa, coñecer ben os tipos de establecemento onde poden traballar, actitudes cara o oficio, como tratar aos clientes, tipos e preparación de diferentes comidas e bebidas, etc. todo isto mentes utilizan o inglés como lingua vehicular nunha profesión onde o trato internacional é moi habitual.

- k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.

**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	A NEW JOB	Chegada a un novo posto de traballo. Presentación do módulo, solicitude de emprego e unha entrevista de traballo. Creación do CV.	20	15
2	PREMISES	Coñecemento do lugar de traballo. Aspectos xerais sobre bares, restaurantes e servizos hoteleiros.	20	10
3	GUESTS	Trato coa clientela. Toma de reservas, indicacións e preparación de mesas. Recepción de clientes, recomendacións e toma de comandas. Pagamentos, facturas e reclamacións.	40	25
4	FOOD	Preparación e servizo de alimentos. Utensilios de cociña e procedementos básicos. Sobremesas e repostaría.	40	25
5	DRINKS	Preparación e servizos de bebidas. Viños, maridanza e sumillería. Atención en barra. Bebidas e comidas en distintos tipos de bar.	40	25

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A NEW JOB	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	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 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.6 Identifícanse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.



Criterios de avaliación
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.2 Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.4 Identifícanse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.</p> <p>Terminoloxía específica do sector.</p> <p>Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.</p> <p>Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).</p> <p>Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.</p>

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

N.º	Título da UD	Duración
2	PREMISES	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identifícase a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA3.1 Identifícanse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.

Criterios de avaliación
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.3 Identifícanse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

#### 4.2.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.</p> <p>Terminoloxía específica do sector.</p> <p>Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.</p> <p>Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).</p> <p>Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.</p> <p>Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.</p> <p>Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.</p>

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	GUESTS	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñécese a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituintes da mensaxe.
CA1.7 Recoñécéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identifícase a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.4 Descríbóronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.

Criterios de avaliación
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.2 Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

#### 4.3.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, Comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.</p> <p>Terminoloxía específica do sector.</p> <p>Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.</p> <p>Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).</p> <p>Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.</p>



**Contidos**

Valoración das normas socioculturais e protocolarias nas relacións internacionais.

Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.

Uso dos recursos formais e funcionais en situacións que requiran un comportamento socioprofesional, co fin de proxectar unha boa imaxe da empresa.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	FOOD	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	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 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.

Criterios de avaliación
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA5.2 Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

#### 4.4.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.</p> <p>Terminoloxía específica do sector.</p> <p>Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.</p> <p>Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).</p> <p>Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.</p> <p>Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.</p>



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	DRINKS	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.	NO
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.	NO
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.	NO
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.	NO
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.2 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identifícase a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.

Criterios de avaliación
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Descríronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

#### 4.5.e) Contidos

Contidos
<p>Comprensión de mensaxes profesionais e cotiás: Mensaxes directas, telefónicas e gravadas. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, comprensión de mensaxes, textos e artigos básicos profesionais e cotiás. Soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica do sector. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto. Orde de palabras na oración simple.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Rexistros utilizados na emisión de mensaxes orais.</p> <p>Terminoloxía específica do sector.</p> <p>Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións, expresión da condición e da dúbida, uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Outros recursos lingüísticos: gustos e preferencias, suxestións, argumentacións e instrucións.</p> <p>Fonemas: sons e fonemas vocálicos (e as súas combinacións) e consonánticos (e as súas agrupacións).</p> <p>Marcadores lingüísticos de relacións sociais: normas de cortesía e diferenzas de rexistro.</p> <p>Mantemento e seguimento do discurso oral: Toma, mantemento e cesión da quenda de palabra. Apoio, demostración de entendemento, petición de aclaración, etc. Entoación como recurso de cohesión do texto oral: uso dos patróns de entoación.</p> <p>Expresión e formalización de mensaxes e textos profesionais e cotiás: Currículo e soportes telemáticos: fax, correo electrónico, burofax, etc. Terminoloxía específica da área profesional. Idea principal e ideas secundarias. Recursos gramaticais: tempos verbais, preposicións, locucións uso da voz pasiva, oracións de relativo e estilo indirecto.</p> <p>Relacións lóxicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidade e resultado.</p> <p>Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.</p> <p>Coherencia textual: Adecuación do texto ao contexto comunicativo. Tipo e formato de texto. Variedade de lingua: rexistro. Selección léxica, de estruturas sintácticas e de contido salientable. Inicio do discurso e introdución do tema. Desenvolvemento e expansión: exemplificación e conclusión, e/ou resumo do discurso. Uso dos signos de puntuación máis habituais.</p> <p>Coñecemento dos elementos culturais máis salientables nos países onde se fale a lingua inglesa.</p>

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

1. Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.

- ¿ Situouse a mensaxe no seu contexto.
- ¿ Identificouse a idea principal da mensaxe.
- ¿ Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
- ¿ Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
- ¿ Estableceuse a secuencia dos elementos constituintes da mensaxe.
- ¿ Identifícaronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
- ¿ Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
- ¿ Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.

2. Interpreta información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.

- o Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos.
- o Léronse comprensivamente textos claros en lingua estándar.
- o Interpretouse o contido global da mensaxe.
- o Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
- o Identificouse a terminoloxía utilizada.
- o Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
- o Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.

3. Emite mensaxes orais claras e estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.

- o Identifícaronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
- o Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
- o Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
- o Descríbense feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
- o Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
- o Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
- o Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
- o Descríbiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
- o Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
- o Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
- o Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.

4. Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.

- o Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
- o Organizouse a información coherentemente e con cohesión.

- o Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
- o Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
- o Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
- o Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
- o Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.

5. Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

- ¿ Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- ¿ Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
- ¿ Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- ¿ Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.

#### Metodoloxía de cualificación

Instrumento	Procedemento	Ponderación
-------------	--------------	-------------

#### a) Probas escritas (50%)

Use of English: gramática, vocabulario e funcións. 1 exame a lo menos por trimestre. Incluirá exercicios sobre as estruturas, vocabulario e funcións lingüísticas.

Reading 1 exame por trimestre: Esta proba inclúe un texto do que o alumno terá que extraer información.

Writings/proxectos: Traballos individuais que versarán sobre os tópicos tratados na clase e similares Rúbrica de expresión escrita:

Valorarase o uso de estruturas, funcións e léxico axeitado, así como elementos de cohesión e coherencia. Valorarase a creatividade.

#### c) Probas orais (50%)

Producción oral: Diálogos en parellas, exposicións ou explicacións breves, role-plays, participación nos debates, presentacións de temas con apoio visual.

Rúbrica de expresión oral: Valorarase a pronunciación, a fluidez, o emprego de estruturas e léxico adecuado, así como o uso de estratexias para entender ou facerse comprender.

Listening: Pode incluír exercicios de verdadeiro/falso, preguntas sobre información xeral, preguntas para extraer información. Realizarase a lo menos un exame por trimestre.

Aínda que ao longo do curso se tratan estruturas xa adquiridas noutras etapas educativas, dase por suposto, considerando a natureza continua da aprendizaxe dunha lingua, que o alumnado que accede a un Ciclo Superior de Formación profesional por calquera das vías establecidas pola normativa vixente, ten adquiridos os coñecementos mínimos establecidos no currículo da ESO, especialmente no que se refire ao uso das estruturas gramaticais e vocabulario desa etapa.

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

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

A avaliación do proceso de aprendizaxe será acumulativa, e polo tanto a superación dunha avaliación implicará a recuperación da anterior. Para isto, en cada avaliación, as probas escritas recollerán contidos da avaliación anterior, de xeito que se poida valorar a progresión do alumnado na materia. Se realizarán repasos e revisións na aula e se traballará con actividades adaptadas ás necesidades que os alumnos presenten ao longo do proceso ensino-aprendizaxe.

Aqueles alumnos que non superen a materia na avaliación final ordinaria serán obxecto dun programa de recuperación que se centrará na

realización de actividades deseñadas pola profesora que agrupen todos os contidos mínimos. Este proceso se desenvolverá de forma individualizada. O alumnado que non superase o módulo na avaliación final ordinaria, deberá realizar unha proba escrita e unha proba oral no 3º trimestre antes da avaliación final.

A proba escrita suporá un 60% da nota final, e a proba oral un 40%: A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@

A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso ( formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

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

O alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua realizará probas escritas e orais de recuperación nas que demostre que acadou as competencias marcadas no documento que se lle entregará de xeito individual.

Proba escrita 60%

Proba oral 40%

A proba oral constará dun exercicio de escoita e un speaking, que se acordará c@ alumn@

A proba escrita constará de varias actividades de tradución sobre os temas tratados durante o curso ( formalización de documentos, traducción e redacción)e emprego de formulas na atención ao cliente, además de exercicios nos que @ alumn@ demostre o coñecemento do vocabulario específico)

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

En Reunión de Departamento farase seguimento da programación e as desviacións posibles para facer os axustes necesarios

### **8. Medidas de atención á diversidade**

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

Dado o carácter específico do módulo e o descoñecemento que presenta o alumnado do vocabulario e das competencias profesionais, a avaliación inicial realizarase por medio de varias sesións de produción oral axeitada, para valorar o punto de partida de cada alumno, as posibles dificultades e nivéis. Para atender a éstos, o alumnado dispón de de material interactivo secuenciado en unidades e nivéis para que de xeito responsable e autónomo guíen a súa aprendizaxe.

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

O alumnado dispón de material específico e secuenciado por nivéis de aprendizaxe que resposta aos seus distintos ritmos

### **9. Aspectos transversais**

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

Potenciarase o traballo en equipo: o respecto aos outros, á diversidade, a propia cultura e as outras culturas, o interese polo traballo ben feito, a

colaboración, a motivación, o reparto equitativo de tarefas, en resúmen, se traballa ao longo de todo o curso a competencia persoal e a ética profesional.

### **9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

Colaboración cos departamentos específicos do ciclo nas actividades propostas, para desenvolver a competencia en lingua estranxeira.  
Posibilidade de charlas específicas en inglés da man de antigos alumn@s ou profesionais do sector para fomentar o interese polo seu futuro laboral.  
Posibilidade de programar visitas a hoteis e/ou restaurantes para analizar os procesos en lingua inglesa.

## **10. Outros apartados**

### **10.1) 10.a**

Este curso temos asignada unha auxiliar de conversa de nacionalidade americana, que traballará na aula coa profesora durante dúas sesións semanais.  
Deseñaremos actividades para desenvolver a competencia oral do alumnado, a comprensión e a expresión, que esperten a curiosidade e o interese por outras culturas. Incluiremos temas transversales para debate na aula, co obxecto de comparar diferentes aspectos culturais e como inflúen na nosa visión do mundo.

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0157	Formación e orientación laboral	2023/2024	3	107	107
MP0157_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	3	45	45
MP0157_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	3	62	62

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA JESÚS LEGIDO OUTÓN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Este módulo profesional contén a formación necesaria para que o alumnado se poida inserir laboralmente e desenvolver a súa carreira profesional no sector da restauración.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os seguintes obxectivos xerais do ciclo formativo:

- i) Valorar as actividades de traballo nun proceso produtivo, identificando a súa achega ao proceso global para lograr os obxectivos da produción.
- k) Recoñecer e identificar posibilidades de mellora profesional, reunir información e adquirir coñecementos para a innovación e a actualización no ámbito do seu traballo.

E as competencias do título:

- j) Resolver problemas e tomar decisións individuais seguindo as normas e os procedementos establecidos, definidos dentro do ámbito da súa competencia.
- k) Manter o espírito de innovación, de mellora dos procesos de produción e de actualización de coñecementos no ámbito do seu traballo.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

- \* Posta en práctica de técnicas activas de procura de emprego:
- \* Realización de probas de orientación e dinámicas sobre as propias aspiracións competencias e capacidades.
- \* Manexo de fontes de información, incluídos os recursos da internet para a procura de emprego.
- \* Preparación e realización de cartas de presentación e currículos
- \* Familiarización coas probas de selección de persoal, en particular a entrevista de traballo.
- \* Identificación de ofertas de emprego público ás que se pode acceder en función da titulación, e resposta á súa convocatoria.
- \* Formación de equipos na aula para a realización de actividades mediante o emprego de técnicas de traballo en equipo.
- \* Superación de calquera forma de discriminación no acceso ao emprego e no desenvolvemento profesional.
- \* Análise da normativa de prevención de riscos laborais que lle permita a avaliación dos riscos derivados das actividades desenvolvidas no sector produtivo,



**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	A PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS	Análise dos conceptos básicos en materia de seguridade e saúde laboral e dos organismos de prevención na empresa en materia de prevención de riscos..	45	40
2	O TRABALLO EN EQUIPO	Análise das condicións que deben darse para a realización dun bon traballo en equipo.	16	15
3	A RELACIÓN LABORAL	Análise e estudo dos diferentes aspectos que afectan a un traballador que ten unha relación laboral: marco normativo, contratos, tempo de traballo, salario, modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo, convenios colectivos, representación dos traballadores na empresa.	16	15
4	A SEGURIDADE SOCIAL	Estudo do sistema de Seguridade Español	15	15
5	O PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL	Que o alumno analice as súas características persoais, as posibles saídas laborais que se lle presenten e busque e conteste algunha oferta de emprego relacionada co sector profesional do seu ciclo formativo.	15	15

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	A PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS	45

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.	SI
RA2 - Avalia as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da restauración	SI
RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.	SI
RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en servizos en restauración.	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 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
CA1.4 Comprenderónse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
CA1.5 Valoráronse as medidas de protección específicas de persoas traballadoras sensibles a determinados riscos, así como as de protección da maternidade e a lactación, e de menores.
CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da restauración.
CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
CA2.3 Clasificáronse e describíronse os tipos de danos profesionais, con especial referencia a accidentes de traballo e doenzas profesionais, relacionados co perfil profesional de técnico servizos en restauración.
CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

Criterios de avaliación
CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.
CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
CA4.1 Defínense as técnicas e as medidas de prevención e de protección que se deben aplicar para evitar ou diminuír os factores de risco, ou para reducir as súas consecuencias no caso de materializarse.
CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
CA4.5 Identifícanse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
CA4.6 Identifícanse as técnicas básicas de primeiros auxilios que se deben aplicar no lugar do accidente ante danos de diversos tipos, así como a composición e o uso da caixa de urxencias.

#### 4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.</p> <p>Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.</p> <p>Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.</p> <p>Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.</p> <p>Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.</p> <p>Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.</p> <p>Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.</p> <p>Riscos específicos no sector da restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.</p> <p>Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector da restauración.</p> <p>Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.</p> <p>Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.</p> <p>Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.</p> <p>Planificación da prevención na empresa.</p> <p>Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.</p> <p>Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.</p> <p>Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.</p> <p>Medidas de prevención e protección individual e colectiva.</p> <p>Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.</p> <p>Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.</p>



Contidos
Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

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

N.º	Título da UD	Duración
2	O TRABALLO EN EQUIPO	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Identifícanse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en servizos en restauración e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
Diferenciación entre grupo e equipo de traballo.
Valoración das vantaxes e os inconvenientes do traballo de equipo para a eficacia da organización.
Equipos no sector da restauración segundo as funcións que desempeñen.
Dinámicas de grupo.
Equipos de traballo eficaces e eficientes.
Participación no equipo de traballo: desempeño de papeis, comunicación e responsabilidade.
Conflito: características, tipos, causas e etapas.
Técnicas para a resolución ou a superación do conflito.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	A RELACIÓN LABORAL	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Identifícanse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
CA2.2 Distingúense os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
CA2.3 Identifícanse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
CA2.4 Analízanse as principais modalidades de contratación e identifícanse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
CA2.6 Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.
CA2.7 Valoráronse as medidas establecidas pola lexislación para a conciliación da vida laboral e familiar, e para a igualdade efectiva entre homes e mulleres.
CA2.8 Analízase o recibo de salarios e identifícanse os principais elementos que o integran.
CA2.9 Identifícanse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
CA2.10 Identifícanse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
CA2.11 Analízanse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
CA2.12 Identifícanse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Dereito do traballo.
Organización das persoas traballadoras na empresa.
Conflitos colectivos.
Novos contornos de organización do traballo.
Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
Análise da relación laboral individual.
Dereitos e deberes derivados da relación laboral.

**Contidos**

Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.

Modalidades de contrato de traballo e medidas de fomento da contratación.

Análise das principais condicións de traballo: clasificación e promoción profesional, tempo de traballo, retribución, etc.

Modificación, suspensión e extinción do contrato de traballo.

Sindicatos de traballadores e asociacións empresariais.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	A SEGURIDADE SOCIAL	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Determina a acción protectora do sistema de seguridade social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Valorouse o papel da seguridade social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da seguridade social.
CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
CA3.5 Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
A seguridade social como pilar do estado social.
Estrutura do sistema de seguranza.
Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
Protección por desemprego.
Prestacións contributivas da seguridade social.



**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	O PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.
CA4.6 Determináronse as competencias e as capacidades requiridas para a actividade profesional relacionada co perfil do título, e seleccionouse a formación precisa para as mellorar e permitir unha axeitada inserción laboral.
CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das persoas coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
Itinerarios formativos relacionados coa titulación de técnico en servizos en restauración.
Definición e análise do sector profesional do título de técnico en servizos en restauración.
Proceso de toma de decisións.
Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

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

Consideranse mínimos exigibles todos os criterios de avaliación da programación, excepto os seguintes:

Da unidade formativa de prevención son todos mínimos, salvo os seguintes CA1.1, 1.4, 2.5, 3.4, 3.6, 3.7 e 3.8

CA1.1 - Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.

CA1.4 - Comprenderóntese as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.

CA2.5 - Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

CA3.4 - Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

CA3.6 - Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

CA3.7 - Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en servizos en restauración.

CA3.8 - Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para nunha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.

E da outra unidade formativa (equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social e procura de emprego) son todos mínimos exigibles, salvo os seguintes CA1.7, 2.2, 2.5, 2.6, 2.8, 2.12, 3.3, 3.4, 3.5 e 4.5

CA1.7 - Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.

CA2.2 - Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

CA2.5 - Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

CA2.6 - Determináronse as condicións de traballo pactadas no convenio colectivo aplicable ou, en ausencia deste, as condicións habituais no sector profesional relacionado co título de técnico en servizos en restauración.

CA2.8 - Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

CA2.12 - Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

CA3.3 - Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

CA3.4 - Determináronse as principais prestacións contributivas da seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

CA3.5 - Determináronse as posibles situacións legais de desemprego en supostos prácticos sinxelos, e realizouse o cálculo da duración e da contía dunha prestación por desemprego de nivel contributivo básico.

CA4.5 - Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en servizos en restauración.

O alumno/a alcanzará a puntuación mínima esixida para superar o módulo profesional se obtén una puntuación mínima de cinco de media das seguintes unidades:

Unidade 1: PREVENCIÓN DE RISCOS LABORAIS

Unidade 2: EQUIPOS DE TRABAJO

Unidade 3: A RELACIÓN LABORAL

Unidade 4: A SEGURIDADE SOCIAL

## Unidade 5: O PROCESO DE INSERCIÓN LABORAL

No suposto de que superara todas as unidades anteriores a cualificación na terceira avaliación e/ou na avaliación final obterase de acordo coas seguintes fórmulas:

Unidade Formativa Prevención (a) = (Unidade didáctica Prevención \* 40%)

Unidade Formativa Equipos, relación laboral, seguridade social e Proceso de inserción laboral (b) = (Unidade didáctica Equipos \* 15%)+(Unidade didáctica Relación laboral \* 15%)+ (Unidade didáctica Seguridade Social \* 15%)+ (Unidade didáctica Proceso de inserción laboral\* 15%)

Cualificación Final = (Unidade Formativa a)+ (Unidade Formativa b)

A puntuación anterior cando o resultado non sexa un número enteiro redondearase á puntuación enteira inmediatamente superior se o decimal e superior a 0.5 e redondearase a puntuación enteira inmediatamente inferior se o decimal é igual ou inferior a 0.5.

O alumnado que durante a realización dunha proba escrita ou a realización dun proxecto realizase calquera acto de copia, suplantación ou cambio de proba ou proxecto obterá na unidade correspondente a puntuación de 1. Nos traballos ou proxectos a sanción poderá afectar a todos os estudantes involucrados, xa que a custodia dos documentos esténdese máis aló do horario e centro escolar.

No suposto de realización de probas escritas obxectivas tipo test a corrección do test realizarase do seguinte xeito:

\* Test con tres opcións e so unha correcta: cada dúas respostas incorrectas restarán a puntuación de unha correcta.

\* Test con catro opcións e so unha correcta: cada tres respostas incorrectas restarán a puntuación de unha correcta.

\* Test con resposta múltiple: as respostas incorrectas non restarán. Neste caso só as respostas totalmente correctas se contabilizarán.

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

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

O alumnado que non supere algunha das unidades didácticas poderá realizar unha única proba de recuperación de cada unha delas ao longo do curso e sempre antes da terceira avaliación.

As probas de recuperación despois da terceira avaliación serán igualmente por unidades didácticas, sendo necesario obter unha puntuación mínima dun cinco en cada una de elas. A fin de obter a cualificación final do módulo a cualificación obtida na proba de recuperación de cada unidade, unha vez superada, será dun cinco como máximo.

No deseño das actividades de recuperación teranse en conta os distintos criterios de avaliación e o instrumento a utilizar será unha proba escrita en cada unha das unidades pendentes, salvo que a profesora considere necesario combinar dito instrumento coa realización do proxecto de Prevención de Riscos e/ou Proxecto de emprego.

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

Aqueles alumnos que teñan perda do dereito a avaliación continua deberán realizar no mes de xuño unha serie de probas finais e aplicando os criterios de avaliación do módulo; o alumno deberá ter unha puntuación mínima de 5 en todos e cada un dos resultados de aprendizaxe do módulo. A estes efectos considerarase que os catro resultados de aprendizaxe da unidade formativa de prevención de riscos laborais, constitúen un único resultado.

Por outra banda unha vez superados os distintos resultados coa nota mínima de cinco, a nota final do módulo sería a media ponderada seguinte:

- Unidade formativa de Prevención (40%)

- Unidade formativa de Equipos de traballo (15%), dereito do traballo (15%) e da seguridade social (15%), e procura de emprego (15%)

Considerarase que o alumno perde o dereito a avaliación continua se ten 11 faltas de asistencia non xustificadas

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

Ao comezo do curso, procederase a lectura da programación ao alumnado, deixando evidencia deste acto.

Comprende a avaliación da propia programación (que é susceptible de adaptacións sempre que as circunstancias o requiran) e da actuación da profesora.

Implica por parte da profesora un proceso de reflexión para valorar, en función dos logros acadados, a idoneidade da súa programación e o sistema de ensinanza, co fin de introducir medidas de mellora.

Mensualmente analizarase o desenvolvemento da programación nas reunións dos equipos docentes de ciclo.

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

## **8. Medidas de atención á diversidade**

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

Adoptaranse as medidas acordadas polo Equipo Docente do Ciclo Formativo e o Departamento de Orientación tras a sesión de avaliación inicial do Ciclo formativo.

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

No suposto de que algún alumno ou alumna non responda globalmente aos obxectivos programados, exporase na reunión do equipo docente do ciclo, a fin de que en consenso se tomen as medidas necesarias.

## **9. Aspectos transversais**

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

Ao longo do curso neste módulo atenderase, polos seus propios contidos, ao desenvolvemento de aspectos relacionados coa non discriminación laboral, en especial por razón de raza ou xénero, e igualmente diversos aspectos relacionados coa conciliación da vida laboral e familiar.

### **9.b) Actividades complementarias e extraescolares**

Serán as que se determinen conxuntamente no departamento, ou cos outros profesores que impartan outros módulos neste ciclo formativo.

## **10. Outros apartados**

### **10.1) Libro de Texto**

Recoméndase ao alumnado a compra do libro de texto " Formación y Orientación laboral" da editorial Tulibrodefp.

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

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2023/2024

**Ciclo formativo**

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

**Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (\*)**

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0158	Empresa e iniciativa emprendedora	2023/2024	3	53	53

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

**Profesorado responsable**

Profesorado asignado ao módulo	UXÍA MIGUÉLEZ RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

O curriculum dun técnico en cociña e gastronomía está regulado no texto refundido do Decreto 218/2008 e do Decreto 38/2010.

Nos últimos anos produciuse unha importante perda de emprego practicamente en todos os sectores productivos agás no sector servicios, incluíndo a hostelería que experimentou un repunte. Por outra banda, Galicia ven de converterse nun importante destino turístico, sendo a cuarta comunidade con maior oferta de establecementos de aloxamento e restauración. Tamén é destacable que o Camiño de Santiago acadou unha gran trascendencia internacional que fai que aumenten ano a ano os visitantes na nosa comunidade, salientando que a vila de Pontedeume forma parte do Camiño Inglés e conta cunha importante infraestrutura hosteleira. Tendo en conta que o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade así como á creación de emprego, é evidente a necesidade de seguir formando profesionais de calidade que ocupen os postos que seguirá a demandar o mercado. As ensinanzas do módulo centraranse en espertar o espírito emprendedor do noso alumnado, pensando nunha boa idea de negocio e explicando as ferramentas necesarias para pola en marcha, os trámites, as axudas das que dispón, así como os riscos aos que se enfrentan e as vantaxes do autoemprego.

**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	Iniciativa emprendedora.	Analizaremos a figura do emprendedor e a idea de negocio.	9	14
2	A empresa e o seu contorno.	Analizaremos os factores que rodean a creación dunha empresa e que poden ser claves no seu éxito ou fracaso.	11	27
3	Estudio de mercado e necesidades da empresa	Analizaremos o mercado e a política comercial dunha empresa.	12	31
4	Financiamento, contabilidade e viabilidade da empresa	Analizaremos a viabilidade económica e financeira da empresa mediante ferramentas de análise contable así como os principais impostos que afectan a unha empresa e a documentación administrativa básica.	8	9
5	Forma xurídica e trámites de constitución	Analizaremos as diferentes formas xurídicas que pode adoptar unha empresa e os seus trámites de constitución.	8	9
6	Nervios fora	Poremos fin a realización do plan empresarial ca exposición do proxecto	5	10

#### 4. Por cada unidade didáctica

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

N.º	Título da UD	Duración
1	Iniciativa emprendedora.	9

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	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 Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analízase o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da restauración que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

##### 4.1.e) Contidos

Contidos
Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade de restauración (materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.).
A cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.
Actuación das persoas emprendedoras no sector da restauración.
O risco como factor inherente á actividade emprendedora.
Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.
Ideas emprendedoras: fontes de ideas, maduración e avaliación destas.
Proxecto empresarial: importancia e utilidade, estrutura e aplicación no ámbito da restauración.



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

N.º	Título da UD	Duración
2	A empresa e o seu contorno.	11

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

**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 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración en función da súa posible localización.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.

**4.2.e) Contidos**

Contidos
A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.
Análise do contorno xeral dunha pequena ou mediana empresa de restauración: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
Análise do contorno específico dunha pequena ou mediana empresa de restauración: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.
A persoa empresarial. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.
Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.
Cultura empresarial, e comunicación e imaxe corporativas.

**4.3.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
3	Estudio de mercado e necesidades da empresa	12

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.1 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA2.12.2 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios.

**4.3.e) Contidos**

Contidos
Localización da empresa.
Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.
Descrición dos elementos e estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

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

N.º	Título da UD	Duración
4	Financiamento, contabilidade e viabilidade da empresa	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.	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 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimes).
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

**4.4.e) Contidos**

Contidos
Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena e dunha mediana empresa no sector da restauración.
Concepto e nocións básicas de contabilidade: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
Ciclo de xestión administrativa nunha empresa de restauración: documentos administrativos e documentos de pagamento.
Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

**4.5.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
5	Forma xurídica e trámites de constitución	8

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Analízouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

**4.5.e) Contidos**

Contidos
Formas xurídicas das empresas.
Responsabilidade legal do empresario.
A fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.
Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.
Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial e para a posta en marcha da empresa.
Axudas e subvencións para a creación dunha empresa de restauración.
Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos, e xestión de axudas e subvencións.

**4.6.a) Identificación da unidade didáctica**

N.º	Título da UD	Duración
6	Nervios fora	5

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.	NO
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.13 Expuxose o proxecto empresarial explicando as partes básicas do plan e defendendo a idea emprendedora.

**4.6.e) Contidos**

Contidos
Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.

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

Para aprobar o módulo o alumno/a deberá obter a avaliación positiva dos seguintes mínimos esixibles.

MÍNIMOS ESIXIBLES:

- ¿ CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
- ¿ CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
- ¿ CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da animación sociodeportiva e da animación turística.
- ¿ CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito dos servizos de animación sociodeportiva e de animación turística, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
- ¿ CA2.3 Identifícanse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultura.
- ¿ CA2.4. Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
- ¿ CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de servizos de animación sociodeportiva e de animación turística en función da súa posible localización
  
- ¿ CA2.8 Identifícanse, en empresas de servizos de animación sociodeportiva e de animación turística, prácticas que incorporen valores éticos e sociais
- ¿ CA2.9. Defíníronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
- ¿ CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
- ¿ CA2.11. Descríronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de axencias de viaxes, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
- ¿ CA2.12.1. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios.
- ¿ CA2.12.2. Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a responsabilidade social e o plan de márketing.
- ¿ CA2.13. Expuxose o proxecto empresarial explicando as partes básicas do plan e defendendo a idea emprendedora.
- ¿ CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.
- ¿ CA3.6. Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
- ¿ CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
- ¿ CA4.1. Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
- ¿ CA4.2. Descríronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
- ¿ CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Para a avaliación dos coñecementos acadados por cada alumno/a no módulo utilizaranse a seguinte ponderación:

Un 50% para as probas escritas que conterán preguntas sobre os contidos impartidos na aula e cuxa participación nas mesmas será obrigatoria para superar o módulo.

Un 50% para o plan de empresa que se irá elaborando o longo de todo o curso. É importante destacar que cada un dos diferentes puntos do proxecto están asociados a un mínimo esixible, polo que para, aprobar o módulo será necesario unha entrega completa e correcta de tódolos puntos do plan empresarial. Este 50% quedará dividido na derradeira avaliación separando un 40% para o proxecto e un 10% para exposición do mesmo.

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

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

urante o curso o docente propondrá aos alumnos que non superaron certos contidos que realicen as tarefas necesarias para a recuperación do mesmo. Se se trata do plan de empresa, como é unha tarefa transversal a todo o curso o alumnado poderá facer todas as modificacións necesarias no mesmo ata lograr a valoración positiva.

No mes de xuño terán lugar unhas probas de recuperación para aqueles alumnos que non superaron o módulo. As alumnas e os alumnos terán que volver sobre o explicado durante o curso para chegar aos mínimos esixibles. Nese tempo, o profesor estará á disposición das alumnas e alumnos para aquelas consultas para as que sexa necesaria a explicación.

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

Todo alumno/a que supere o límite de faltas de asistencia das horas totais do módulo establecido legalmente perderá o dereito a avaliación continua e deberá presentarse para superar o módulo a unha proba extraordinaria de avaliación despois da avaliación final de módulos onde se examine de tódolos contidos vistos ao longo do curso.

Esta proba consistirá nun exame teórico-práctico escrito que se valora sobre 10 no cal será necesario acadar polo menos un 5 para superar o módulo.

Para o alumnado co módulo pendente de cursos anteriores a proba consistirá ben nun traballo ou nun exame teórico-práctico sobre os contidos da programación e valorase tamén sobre 10.

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

O seguimento da programación será realizado segundo o modelo da aplicación informática de programación facilitada pola Consellería de Educación. Así mesmo, nas reunións do departamento da especialidade analizarase o nivel de cumprimento do programado, así como a valoración dos resultados académicos obtidos. No caso de modificacións na programación, xustificárase debidamente facendoo constar na acta da reunión do departamento.

Para realizar a avaliación da práctica docente seguirase o que establezan os protocolos de calidade do centro.

## 8. Medidas de atención á diversidade

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

A avaliación inicial incidirá nos coñecementos previos do alumnado, así como nas súas actitudes iniciais.

Para realizar esta avaliación inicial utilizaremos un cuestionario con preguntas tipo test de resposta múltiple e/ou para completar e desenvolver, relacionadas cos contidos do módulo.

A información proporcionada pola avaliación inicial non implica cualificación para o alumnado. Esta información obterémola na primeira semana do curso e a información obtida será proporcionada ao Titor/a responsable do ciclo.

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

Para o alumnado que despois da avaliación inicial se detecten necesidades educativas especiais adaptaranse na medida do posible as actividades de tal forma que permitan a adquisición dos resultados de aprendizaxe do módulo, imprescindibles para a superación do mesmo. Algunhas das accións que se poderán levar a cabo serán:

- ¿ Establecer secuencias de contidos que aseguren aprendizaxes básicas para todos e coñecementos de maior complexidade para algúns.
  - ¿ Diseñar actividades de ensino-aprendizaxe variadas e con diferente nivel de dificultade.
  - ¿ Fomentar o traballo en grupo e a axuda recíproca entre compañeiros. Dentro da formación de grupos procurárase que estes sexan heteroxéneos para facilitar a axuda mutua.
  - ¿ Considerar diferentes tempos para a realización das actividades en función dos diferentes ritmos de aprendizaxe.
  - ¿ Utilizar recursos e materiais variados (gráficos, audiovisuais, Internet) para unha mellor comprensión por parte dos alumnos e alumnas
- Incluíranse actividades de reforzo para aqueles alumnos que non seguen o ritmo de aprendizaxe do grupo, reforzando así os seus coñecementos e axudando a superar as súas dificultades.
- ¿ Incluir actividades de recuperación para aqueles alumnos que non acaden as capacidades previstas. Do mesmo xeito, proporáanse actividades de ampliación, de investigación ou afondamento para o alumnado con maior capacidade de aprendizaxe.

## 9. Aspectos transversais

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

Como complemento da programación do módulo de EIE, ao longo do curso trataranse algúns dos seguintes temas, moitos deles xa transversais o longo dos contidos do módulo. Xa sexa a modo de debate, coloquio ou como tema obxecto de traballo:

-O medio ambiente como patrimonio común.

-Respecto pola seguridade e a saúde tanto persoal como colectiva.

-A Responsabilidade Social Corporativa das empresas nas súas múltiples dimensións.

-A ética profesional do emprendedor que se reflicte na utilidade social da súa empresa e non no rápido beneficio.

-A economía de mercado como baluarte das sociedades abertas nas que a liberdade e a igualdade (de oportunidades, ante a lei,...) son os valores esenciais.

-Educación do consumidor.

-Educación para a saúde, para a paz e para a igualdade entre os sexos.

-Novas tecnoloxías .



## 9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Os alumnos poderán participar nos diferentes cursos, talleres ou actividades que organicen os profesores algunhas delas poderán ser en colaboración co departamento de Orientación ou de Emprendemento. Estas actividades iranse programando o longo do curso en función da dispoñibilidade das diferentes institucións e colaboradores.

Como idea inicial algunhas das actividades complementarias que se poderán desenvolver ao longo do curso citanse:

- O emprego de metodoloxía de xogos ou dinámicas de grupos.
- Visualización de vídeos ou películas relacionados co emprendemento, as ideas de negocio,...
- Realización de debates sobre temas relacionados coa materia obxecto de estudio..

Dentro das actividades extraescolares poderanse incluír:

- As visitas escolares realizadas fóra do centro educativo, a organismos e empresas do sector profesional específico, verificando deste xeito o alumnado a realidade dos contidos tratados na aula. Neste sentido programamos unha visita a un viveiro de empresas, entre outras posibilidades.
- Visitas a organismos oficiais, algunhas programadas para que os alumnos/as reciban algunha charla orientativa como por exemplo : Xulgados do Social, Edificio dos Sindicatos, Escola Galega de Prevención de Riscos Laborais, á Inspección de Traballo,...
- Participación en feiras , mostras, xornadas técnicas, sesións Informativas, charlas e coloquios relacionados co ámbito profesional ou de carácter xeral e realizados fóra ou dentro do centro.

## 10.Outros apartados

### 10.1) Comunicación da programación ao alumnado

Nas primeiras sesións o docente informará ao alumnado matriculado dos seguintes aspectos da programación didáctica:

1. Distribución de las Unidades didácticas y temporalización aproximada.
2. Criterios xerais de cualificación e normas básicas.
3. Proceso de recuperación, de selo caso.
4. Funcionamento da aula virtual do módulo.

Esta programación quedará a disposición do alumnado na aula virtual. A súa explicación realizarase verbalmente co apoio dunha presentación, expoñéndoa na aula con todo o grupo.

### 10.2) Avaliación inicial

Nas primeiras sesión pasarase unha proba avaliativa inicial para determinar o punto de partida do grupo respecto a materia así como se hai algunha necesidade de apoio educativo.

### 10.3) Aula Virtual

De modo xeralizado a profesora empregará para o desenvolvemento do curso a Aula Virtual na que compartirá toda a información relativa a materia que sexa de interese para o alumnado.