

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	2023/2024	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RODRIGO POVEDA RIVERA, MIGUEL ÁNGEL CARUNCHO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.
RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Interpretouse a información contida nos documentos asociados á produción en relación cos equipamentos para empregar.
CA1.2 Identificouse o funcionamento, a constitución e os dispositivos de seguridade da maquinaria e dos equipamentos.
CA1.7 Descríbóronse as principais anomalías dos equipamentos e as medidas correctoras.
CA2.1 Recoñecéronse as características xerais das masas e das pastas básicas (quebradas, batidas, escaldadas, folladas, etc.).
CA2.2 Identificáronse os produtos máis significativos obtidos a partir de masas e de pastas básicas.
CA2.3 Describiuse a secuencia de operacións integradas en cada proceso de elaboración de masas e pastas básicas de pastelería e repostería, con indicación das condicións en que deban realizarse, os parámetros para controlar e os equipamentos requiridos.
CA2.15 Identificáronse as masas susceptibles de conservación por tratamento de frío (refrixeración e/ou conxelación).
CA2.17 Describiuse o procedemento de rexeneración de elaboracións conxeladas.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de recheos, cremas, baños, coberturas, etc., en función das súas especificidades e das súas aplicacións.
CA3.2 Caracterizáronse os métodos, as técnicas e os procesos de obtención de cremas, recheos, baños, coberturas, etc.
CA3.4 Identificouse a función de cada ingrediente.
CA3.11 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.1 Descríbóronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, e as súas alternativas de uso.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
RA2 - Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición.
RA3 - Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas.

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA4 - Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.

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

CA1.3 Realizáronse as operacións de limpeza, de xeito que se asegure a total eliminación dos refugallo dos produtos de elaboración e de limpeza.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha de maquinaria seguindo os procedementos establecidos.

CA1.5 Executáronse as operacións de mantemento de primeiro nivel.

CA1.6 Reguláronse e/ou programáronse os equipamentos de elaboración en función dos requisitos do proceso.

CA1.8 Verifícase a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA1.9 Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipos de traballo necesarios para facer fronte á realización das tarefas.

CA1.10 Preparáronse os fornos, os cocedoiros, as frixideiras, os baños maría e calquera outro equipamento necesario para a elaboración, e seleccionáronse as condicións de tempo e temperatura axeitadas.

CA1.11 Planificouse a carga do forno, do cocedoiro, da frixideira, do baño maría e doutros equipamentos, coas cantidades e coa frecuencia axeitadas para mellorar o proceso.

CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA1.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

CA2.4 Realízase o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verifícase o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.

CA2.5 Interpretouse a fórmula e a función de cada ingrediente.

CA2.6 Axustáronse para cada produto os ingredientes e a cantidade para elaborar.

CA2.7 Aplicáronse en cada caso técnicas de peneirado, dosificación, mesturado, amasado, refinado, batido, montado ou emulsionado, laminado, follaxe e outras necesarias.

CA2.8 Controlouse a temperatura, o tempo e a velocidade de amasado ou batido, o espesor e outros parámetros de elaboración de masas e pastas, e aplicáronse, en caso de desviacións, as medidas correctoras necesarias.

CA2.9 Comprobáronse as características físicas e organolépticas das masas e das pastas obtidas (cor, extensibilidade, tenacidade, textura e fluidez).

CA2.10 Aplicáronse os métodos de división, formado, volteado, repouso, moldeamento, escudelamento e outros necesarios, na orde e na forma establecidas na ficha técnica de elaboración.

CA2.11 Obtivéronse pezas coa forma, o peso e o volume axeitados.

CA2.12 Executáronse as manipulacións previas á cocción no momento e na forma oportunos (cortado, pintado, volteado, incorporación de cremas e recheos, etc.).

CA2.13 Controlouse a temperatura e o tempo durante a cocción, e, en caso de desviacións, tomáronse as medidas correctoras necesarias.

CA2.14 Arrefriáronse os produtos na maneira establecida, de xeito que consigan a temperatura axeitada para un posterior procesamento.

CA2.16 Aplicáronse os métodos e asignáronse os lugares de conservación das masas e das pastas, tendo en conta as súas características e o seu destino.

CA2.18 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.19 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA3.3 Interpretouse a formulación de cada produto.
CA3.5 Axustouse a formulación para os produtos e as cantidades que cumpra elaborar.
CA3.6 Realizouse o aprovisionamento de materias primas e a preparación de útiles e de equipamentos a partir da ficha técnica de fabricación, ou procedementos que a substitúan, e verificouse o axuste das características dos ingredientes ao requirido no proceso.
CA3.7 Utilizáronse en cada caso as técnicas de elaboración apropiadas a cada produto: tostado, pelado, triturado, moído e refinado de froitos secos; mesturado, batido ou emulsionado, fundido, temperado, moldeamento, cocción, etc.
CA3.8 Seguiuse a secuencia de incorporación dos ingredientes.
CA3.9 Controlouse a temperatura, a fluidez, a cocción, e a montaxe ou consistencia de cada elaboración.
CA3.10 Contrastáronse as características dos produtos obtidos coas especificacións de elaboración.
CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.13 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.
CA4.2 Interpretouse a ficha técnica de fabricación para o acabado do produto.
CA4.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para a terminación do produto de pastelería ou repostería.
CA4.4 Elixiuse o deseño básico ou persoal.
CA4.5 Realizáronse as técnicas de terminación ou acabado en función das características do produto final, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.6 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos preestablecidos.
CA4.7 Aplicouse o método de conservación necesario ata o momento da súa utilización ou rexeneración.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.10 Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

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

A proba consistirá de 2 partes. Unha proba de coñecementos teóricos e unha proba práctica. Para poder realizar a proba práctica será preciso ter a proba teórica superada.

*Proba teórica

Consistirá nun exame dos criterios de avaliación incluídos na unidade didáctica 1 no que o alumnado deberá acadar unha cualificación igual ou

superior a 5 puntos.

*Proba práctica

Consistirá na realización de varias elaboracións segundo os criterios de avaliación marcados como prácticos na UD 2, no que o alumnado deberá acadar unha cualificación igual ou superior a 5 puntos.

Nesta proba os aspirantes deberán de ir uniformados adecuadamente e coa seguinte utillaxe.

- Báscula.
- Coitelo de serra.
- Espátula triangular e de pastelería.
- Xogo de boquillas.
- Puntilla.
- Varillas.
- Espátula de silicona.
-

A nota final será a da media aritmética das dúas partes e haberá que acadar como mínimo os 5 puntos en cada proba.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba teórica sobre os criterios de avaliación declarados como teóricos. O tempo máximo de realización deste exame será de 2 horas, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendo acadar un mínimo de 5 puntos para superalo e así facer media co exame práctico.

4.b) Segunda parte da proba

A proba práctica consistirá en :

- Realización dunha ou varias elaboracións básicas no obrador de pastelería.
- Aplicación ou remate dunha ou varias elaboracións.
- Decoración e presentación ou fraccionamento se é o caso dunha ou varias elaboracións.
- Proba de manexo e destreza utilizando os utensilios habituais no obrador.

Nesta proba os aspirantes deberán de ir uniformados adecuadamente e coa seguinte utillaxe.

- Báscula.
- Coitelo de serra.
- Espátula triangular e de pastelería.
- Xogo de boquillas.
- Puntilla.
- Varillas.



-Espátula de silicona.

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0028	Sobremesas en restauración	2023/2024	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JUAN MANUEL CRUJEIRAS LISTA, ROSA ANA PICO GALDO, CAROLINA REQUENA GARCÍA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Valorouse a estacionalidade, o tipo de establecemento, a oferta gastronómica e os custos para o escandallo.
CA1.2 Interpretáronse os documentos relacionados coa produción.
CA1.3 Determinouse a secuencia das fases da produción.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de froitas en relación coas súas posibilidades de aplicación.
CA2.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA2.3 Analizouse a estacionalidade e os estados de comercialización das materias primas (conxeladas, liofilizadas, ultraconxeladas, etc.).
CA3.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas á base de lácteos.
CA3.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA3.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración respectando a formulación.
CA3.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA4.1 Caracterizáronse os tipos de sobremesas de tixola.
CA4.2 Identificáronse as sobremesas tradicionais de Galicia.
CA4.3 Distinguíronse as fases do proceso de elaboración.
CA4.4 Identificáronse os puntos clave no proceso de elaboración.
CA5.1 Caracterizáronse os tipos de xeados e sorbetes.
CA5.2 Identificáronse as materias primas específicas de xeados e sorbetes.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.3 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA6.1 Caracterizáronse os tipos de semifríos.
CA6.2 Distinguíronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración.
CA7.1 Identificouse o proceso de utilización ou rexeneración de produtos.
CA7.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.
RA2 - Elabora sobremesas á base de froitas e recoñece os procedementos aplicados.
RA3 - Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.
RA4 - Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e recoñece os procedementos aplicados.
RA5 - Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.
RA6 - Elabora semifríos e recoñece os procedementos aplicados.
RA7 - Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostaría, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
CA1.5 Analizáronse as necesidades de decoración.
CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
CA1.7 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.
CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización e estableceuse a secuencia das fases do proceso para elaborar sobremesas á base de froitas.
CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos e a súa viabilidade.
CA2.6 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de froitas seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta o tipo de establecemento, así como o tipo de oferta gastronómica.
CA2.7 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

Critérios de avaliación do currículo

CA2.8 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA2.9 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA2.10 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA2.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas á base de lácteos seguindo os procedementos establecidos.

CA3.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA3.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA3.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA3.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

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

CA4.5 Realizáronse os procesos de elaboración de sobremesas de tixola seguindo os procedementos establecidos.

CA4.6 Fixéronse as sobremesas tradicionais de Galicia.

CA4.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA4.9 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.4 Realizáronse os procesos de elaboración de xeados e sorbetes seguindo os procedementos establecidos.

CA5.5 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA5.6 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA5.7 Identificáronse as decoracións para aplicar en xeados e sorbetes de diferentes tipos.

CA5.8 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.3 Realizáronse os procesos de elaboración de semifríos seguindo os procedementos establecidos.

CA6.4 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento da súa utilización ou rexeneración.

CA6.5 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA6.6 Executáronse todas as actividades aplicando o sistema de APPCC e participando na mellora da calidade.

CA6.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación do currículo

CA7.3 Realizáronse as técnicas de presentación e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións.

CA7.4 Identificáronse os principais elementos de decoración en pastelería e repostería, así como as alternativas ao seu uso.

CA7.5 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos preestablecidos.

CA7.6 Realizáronse os procesos de decoración de sobremesas seguindo os procesos establecidos para a súa presentación.

CA7.7 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu consumo.

CA7.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as medidas de corrección.

CA7.9 Manifestouse disposición e iniciativa para a innovación.

CA7.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os mínimos exixibles para acadar unha avaliación positiva do módulo corresponderán ós CA (criterios de avaliación) indicados en cada Unidade Didáctica.

A primeira parte da proba de coñecementos, realizarase mediante unha PE (proba escrita) que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas de resposta curta, problemas a resolver, diagramas de procesos a completar ou un tema a desenvolver. Non todas as preguntas terán a mesma puntuación, pero o valor de éstas estarán reflexadas no exame sempre que o seu valor sexa diferente a 1, ademais ó final do exame aparecerá o valor máximo do mesmo. O resultado final da proba reducirase a unha escala de 10 puntos.

Na segunda parte da proba ou proba práctica, a valoración final establecerase sobre unha escala de 10 puntos. Valoraranse unha serie de items establecidos nunha taboa de observación e/ou nunha táboa de indicadores, onde se valorará en diferentes porcentaxes aspectos coma, a uniformidade, documentación (no caso de tela), organización, habilidades, limpeza, características organolepticas das elaboracións, seguridade e hixiene nos procesos, manexo de maquinaria e ferramentas, desbarase e tempo en xeral, procedementos e desempeños prácticos a executar polo aspirante.

Para aprobar o módulo será imprescindible acadar como mínimo unha nota de 5 puntos en cada unha das partes.

De non superarse a primeira proba, é dicir, de non chegar á puntuación de 5, non se terá acceso á segunda.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento
4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas curtas ou supostos prácticos a desenvolver, na que se avaliará a adquisición dos coñecementos reflexados nas UD do módulo. Suporá o 50% da nota. Deberáse obter unha avaliación positiva desta parte para pasar a realizar a segunda proba.

O aspirante deberá vir provisto de DNI e bolígrafo azul ou negro e presentarse puntualmente na hora especificada a tal efecto, o retraso non

xustificado de máis de 15 minutos dará un suspenso na proba e o non poder presentarse á segunda proba.
O interesado/a, deberá sacar un mínimo de 5 puntos nesta proba para poder acceder á proba práctica.

4.b) Segunda parte da proba

Realización dunha proba práctica consistente na realización de elaboracións, aplicación de técnicas e procesos especificados nas UD na cal se avaliará tanto as habilidades, control dos procesos, manexo da maquinaria, cumprimento das normas de seguridade e hixiene, organización dos diferentes procesos, desbarase da zona de traballo, e resultados organolepticos finais... A cualificación desta parte suporá o 50% da nota.
Debendo aprobar esta parte para sumar á nota teórica.

O alumno/a virá totalmente uniformado e co seu material e/ou ferramentas propias do ciclo. A non presentación ou retraso superior a 15 minutos da hora estipulada sen xustificante legal, dará como resultado un suspenso. A nota mínima para acadar o aprobado será un 5.

Na proba práctica valorarase o cumprimento das medidas hixénico-sanitarias, posta a punto, tempo de realización, dominio das técnicas, proceso de execución, organización, desbarase e resultado final do proceso (presentación, sabor, equilibrio, cantidade/ración...)

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2023/2024	0	53	0

(*) 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, MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
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.
CA1.6 Recoñécéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Describíronse 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.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñécéronse 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.
CA2.3 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñécéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos 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.
CA3.1 Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

Critérios de avaliación do currículo

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

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

CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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.

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

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.

CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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.).

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 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.

CA5.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

CA6.1 Identifícanse e clasifícanse 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.

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.

Criterios de avaliación do currículo

CA6.6 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).
--

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA1 - Limpas e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

RA2 - Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
--

RA3 - Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
--

RA4 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados.
--

RA5 - Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados.
--

RA6 - Recolle os residuos de xeito selectivo e recoñece as súas implicacións sanitarias e ambientais.

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

Criterios de avaliación do currículo

CA1.1 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.

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 Recoñecéronse 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.
--

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

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.
--

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

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

CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
--

Critérios de avaliación do currículo

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.

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

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

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

CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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.

CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.

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.

CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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.).

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 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.

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.

Criterios de avaliación do currículo

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

CA6.4 Recoñécéronse 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 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA).

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.

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 - Recoñécéronse 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.

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

CA2.1 - Recoñécéronse 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.

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

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

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

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

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

CA3.4 - Descríbense as principais alteracións dos alimentos.

CA3.5 - Descríbense 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.

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

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 - Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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.).

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 - 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.

CA5.6 - Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

CA6.1 - Identifícanse e clasifícanse 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.

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 - Identifícanse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Cumpre ter unha puntuación igual ou superior a cinco para a súa superación.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As probas escritas teóricas poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento.

As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá tamén carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-Será unha proba escrita que terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.1, e estará formada por unha proba obxectiva de resposta curta (tipo test, verdadeiro ou falso ou de relacionar) . Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.



4.b) Segunda parte da proba

-Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.2, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o coñecemento do módulo

Instrumentos para o desenvolvemento:

Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2023/2024	0	87	0

(*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.
RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.
RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.
RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.4 Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
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.
CA1.11 Identifícanse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
CA2.2 Identifícanse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.4 Descríbense as dietas tipo.
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA4.3 Identifícanse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.8 Defíníronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identifícanse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características.
RA2 - Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos e relaciónaas coas posibilidades de ofertas.

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA3 - Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades.

RA4 - Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.

RA5 - Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.

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

CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

CA1.5 Recoñecéronse 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 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

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.

CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.

CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.

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

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

CA2.6 Recoñecéronse 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.

CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Descríbóronse 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.

CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.

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

CA4.5 Fixáronse 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.

CA4.9 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 recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

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

Critérios de avaliación do currículo

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.

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

CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación (CA) citados anteriormente nas dúas probas.

Parte Teórica:

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.

CA1.4 - Identifícanse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.

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.

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

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

CA2.4 - Descríbense as dietas tipo.

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

CA4.3 - Identifícanse os obxectivos económicos do establecemento.

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

CA5.1 - Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.

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

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

Parte Práctica:

CA1.3 - Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

CA1.5 - Recoñecéronse 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 - Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

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.

CA1.10 - Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.

CA2.1 - Caracterizáronse os grupos de alimentos.

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

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

CA2.6 - Recoñecéronse 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.

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.

CA4.2 - Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.

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

CA4.5 - Fixáronse 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 - Comprobose e valorouse o equilibrio interno 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 recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.

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.

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

CA5.9 - Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

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

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

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

A cualificación final correspondente da proba do módulo será a meda aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeando á unidade máis próxima. No caso de non superar a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nunha proba teórico-escrita que permita ao alumnado elaborar as súas respostas dacordo cos coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio teminolóxico.

Esta parte consistirá nun conxunto de preguntas ou ítems de enunciado breve os que lle seguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas, preguntas de desenvolvemento ou preguntas curtas ás que terán que responder cunha frase curta, palabra, cifra, etc.

Polo tanto, se realizará en forma obxectivas. As preguntas posibles serán:

De desenvolvemento: desenvolvemento escrito dos contidos reflectidos no currículo, de evocación.

Resposta breve.

Complementación: texto incompleto (completar un texto incompleto), gráficas (realizar un gráfico ou debuxo como resposta).

De discriminación: dous opcións (verdadeiro-falso), opcións múltiples, xustificación da opción (xustificar a opción elexida).

De recoñecemento: selección múltiple, elección da mellor resposta, asociación.

De identificación: ordenación (ordenar números de maior a menor), localización...

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nunha proba práctica cuxo contido poderá consistir en:

Exposicións orais.

Supostos prácticos.

Exercicios prácticos partindo dunha situación real a fin de solucionar situacións.

Deseñar fichas de recollida de información e datos necesarios para actividades determinadas dentro do módulo.

Cumprimentar fichas ou material documental necesario para o correcto desenvolvemento da materia.

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	2023/2024	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DANIEL SÁNCHEZ VÁZQUEZ, JOSEFA GARABANA GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.
RA4 - Praelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionamento seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Recoñeceuse e empregouse a documentación ou o programa informático asociado á recepción de pedidos.
CA1.2 Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
CA1.3 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos e comprobouse se é posible coñecer a trazabilidade do produto.
CA1.4 Comprobouse se o medio de transporte é o adecuado.
CA1.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA1.6 Resolvéronse os imprevistos e comunicáronselles os cambios ás persoas ou aos departamentos afectados.
CA1.10 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.1 Recoñecéronse os tipos de documentos ou os dispositivos programables asociados á provisión.
CA2.2 Interpretouse a información.
CA2.3 Cubriuse a folia de solicitude ou o dispositivo dispoñible.
CA3.2 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos útiles e das ferramentas.
CA3.4 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento a través dos documentos axeitados e polo sistema indicado.
CA3.5 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.4 Calculouse o rendemento de cada xénero.
CA4.6 Caracterizáronse os cortes, as pezas básicas e as específicas, e identificáronse as súas aplicacións nas materias primas.
CA6.1 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA6.2 Caracterizáronse os métodos de envasado e conservación, así como os equipamentos asociados a cada método.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc.
RA3 - Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e recoñece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación.
RA4 - Praelabora materias primas en cocíña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso.
RA5 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere.
RA6 - Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación, colocadas en función da prioridade no seu consumo.
CA1.8 Realizouse o inventario de mercadorías preciso para o control das existencias dispoñibles e para comprobar se se axusta a realidade.
CA1.9 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA2.4 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA2.5 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado, e as do recibido.
CA2.6 Realizáronse cambios para resolver os imprevistos, e adaptouse á nova situación.
CA2.7 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo nas condicións adecuadas.
CA2.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA3.1 Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os útiles relacionados coa produción culinaria.
CA3.3 Realizáronse as operacións de posta en marcha e funcionamento da maquinaria, da batería, dos útiles e das ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
CA3.6 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparación previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas aplicacións posteriores e os equipamentos, os útiles e as ferramentas que se precisen.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas e posteriores ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os útiles e as ferramentas, conforme os procedementos establecidos.
CA4.5 Fíxose un aproveitamento o máis axeitado posible desde o punto de vista da rendibilidade económica, e sen que se vexa afectado o valor gastronómico.
CA4.7 Executáronse as técnicas de obtención de cortes e de pezas básicas e específicas, seguindo os procedementos establecidos e tendo en conta a súa viabilidade económica e gastronómica.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.8 Destináronse os recortes ás aplicacións axeitadas para facer máis rendibles as materias primas empregadas.
CA4.9 Executáronse os tratamentos térmicos de preelaboración para as elaboracións posteriores que o precisen.
CA4.10 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
CA4.11 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA4.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA5.1 Identificáronse as materias primas en cocíña con necesidades de rexeneración.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cocíña.
CA5.3 Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e as técnicas adecuadas para aplicar as técnicas de rexeneración.
CA5.4 Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Comprobáronse os resultados antes de proceder ao seu uso.
CA5.6 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA5.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.
CA6.3 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasado e conservación das materias primas en cocíña cos métodos e os equipamentos.
CA6.4 Executáronse as técnicas de envasado e conservación seguindo os procedementos establecidos.
CA6.5 Etiquetáronse os produtos obtidos na conservación indicando todos os apartados que cumpran para cumprir a normativa.
CA6.6 Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso ou consumo, ou para o seu destino final.
CA6.7 Comprobáronse as elaboracións para ver se eran aptas para o consumo.
CA6.8 Participouse no programa de mellora de calidade.
CA6.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental, e aplicando o APPCC previsto.

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

Mínimos exixibles

Preparáronse e almacenáronse en cru vexetais, de modo que resulten aptos para a súa utilización na elaboración de distintos tipos de pratos ou posterior comercialización. Identificáronse as materias primas e se realizaron as tarefas básicas con autonomía.

Preparáronse e almacenáronse en cru peixes, mariscos, aves e caza de modo que resulten aptos para a utilización na elaboración de distintos tipos de pratos ou posterior comercialización. Identificáronse as especies e se realizaron as tarefas básicas con autonomía.

Espedazáronse canais de carnes diversas, preparáronse e almacenáronse en cru as súas pezas, de modo que resulten aptas para a súa

utilización na elaboración de distintos tipos de pratos ou posterior comercialización. Identifícanse as grandes pezas e as pequenas con nome propio, así como a súa clasificación por escrito e se reallizaron as tarefas básicas con autonomía e hixiene.

Conserváronse e/ou envasáronse xéneros e elaboracións culinarios que resulten aptos para o seu posterior consumo ou distribución comercial. Redactáronse e clasificáronse os distintos métodos de conservación e se realizaron con éxito e seguridade os máis frecuentes.

-Nos exames que se contemplan preguntas de tipo test e de desenvolvemento dividiranse en dúas partes (test e desenvolvemento) e non se acadará a cualificación positiva sen sacar un mínimo de un 5 pto sobre 10 . en cada unha das partes.

-Nas probas escritas ao lado do enunciado da pregunta farase constar o valor numérico da mesma.

-As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos)

-O redondeo da nota quedaría como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondéase á nota inmediatamente superior.

-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; con 5 opcións por pregunta, un erro debe restar 0,25 acertos e así sucesivamente.

-A nota obterase da media aritmética das dúas partes.

-Acadar un 5 sobre 10 que suporá ter acadado os obxectivos mínimos e o aprobado , sendo a nota maior no caso de acadar obxectivos dun xeito máis solvente.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.

-Mostrar unha actitude positiva e colaborativa coa realización das probas.

-Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador. En caso contrario, serán nulas.

-As respostas deben ser claras e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

- Exame práctico composto por unha parte escrita (fiha técnica de elaboración, fluxograma,...) seguida da realización practica, serán consecutivas e formarán un conxunto secuenciado.

- En calquera caso a parte escrita do exame terá carácter de suposto práctico e documentará parte do resultado da proba.

- A duración do exame será de 1 hora para a parte escrita e 2 horas para a realización de diversos procedementos.

4.b) Segunda parte da proba

EXEMPLO DUNHA PROBA:

1.-Realiza o diagrama de fluxo, identificando os perigos biolóxicos na elaboración dos pratos (1 puntos):

-Carpaccio de Rape

-Galantina de pato salvaxe.

2.-Escribe as partes da división da canal de vacún, e as principais pezas con denominación propia e usos culinarios máis adecuados a cada unha. (2 punto)

3.-Realiza os cortes básicos coas hortalizas facilitadas. (2 punto)

4.-Elabora un pedido ao economato e a ficha técnica para un escabeche de troita para 4 persoas, realiza e conserva a elaboración (3 puntos)

5.-Cumprimento da normativa de seguridade e hixiene, xestión dos recursos e do tempo. (2 puntos.)

Instrumentos necesarios:

Bolígrafo azul

Uniforme de cociña

Utensilios básicos de cociña, de corte e e manipulación.

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0047	Técnicas culinarias	2023/2024	0	320	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	DANIEL SÁNCHEZ VÁZQUEZ, JUAN MANUEL CRUJEIRAS LISTA, CAROLINA REQUENA GARCÍA (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA1.2 Descríronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA1.3 Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA1.7 Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
CA1.10 Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
CA2.1 Descríronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA2.4 Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
CA3.2 Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
CA3.8 Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
CA4.1 Descríronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
CA6.1 Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue.
RA2 - Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e recoñece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior.
RA3 - Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas.
RA4 - Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación.

Resultados de aprendizaxe do currículo
--

RA5 - Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria.
--

RA6 - Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.
--

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

Criterios de avaliación do currículo

CA1.4 Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.

CA1.5 Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
--

CA1.6 Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
--

CA1.8 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.

CA1.9 Distinguíronse alternativas e propuxéronse medidas correctoras en función dos resultados obtidos.

CA1.11 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.

CA1.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
--

CA2.2 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.

CA2.3 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.

CA2.5 Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
--

CA2.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
--

CA2.7 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
--

CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA3.1 Interpretouse correctamente a información necesaria canto ao produto e ás necesidades de tratamento.
--

CA3.3 Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
--

CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA3.5 Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.

CA3.6 Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.

CA3.7 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
--

CA3.9 Determináronse alternativas e medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
--

CA3.10 Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
--

CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
--

Critérios de avaliación do currículo

CA4.2 Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.

CA4.3 Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.

CA4.4 Distinguíronse as novas tendencias en decoracións artísticas e presentación de elaboracións culinarias.

CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

CA4.6 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.

CA4.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA4.8 Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA5.1 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.

CA5.2 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA5.3 Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.

CA5.4 Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.

CA5.5 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.

CA5.6 Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.

CA5.7 Determináronse as alternativas e as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

CA5.8 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.

CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA6.2 Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.

CA6.3 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.

CA6.4 Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.

CA6.5 Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.

CA6.6 Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.

CA6.7 Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.

CA6.8 Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.

CA6.9 Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.

CA6.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

Os MINIMOS EXIXIBLES son os indicados no punto 4.c para cada unha das unidades didácticas:

- CA1.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
- CA1.2. Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
- CA1.3. Identificáronse as técnicas de cocción en relación coas súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
- CA1.4. Calculáronse as materias primas básicas necesarias para confeccionar técnicas de cocción básicas.
- CA1.5. Seleccionáronse ferramentas, maquinaria e útiles necesarios para a realización de técnicas de cocción básicas.
- CA1.6. Relacionáronse e determináronse as necesidades de preelaboración con anterioridade ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
- CA1.7. Identificáronse as fases e os xeitos de operar na aplicación de cada técnica.
- CA1.8. Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
- CA1.10. Deducíronse as posibles aplicacións das técnicas de cocción básicas.
- CA1.11. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
- CA1.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA2.1. Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
- CA2.2. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como o cálculo das materias primas precisas.
- CA2.3. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo as secuencias e os procedementos establecidos.
- CA2.4. Identificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións empregadas na cociña galega.
- CA2.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e a súa aplicación posterior nunha oferta gastronómica concreta.
- CA2.7. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo consonte a normativa hixiénico-sanitaria.
- CA2.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA3.2. Realizouse correctamente o escandallo dos xéneros e a valoración das elaboracións culinarias, a partir das fichas de rendemento das materias primas utilizadas e, de ser o caso, da súa estacionalidade.
- CA3.3. Planificáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e secuenciación das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
- CA3.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios e axeitados, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- CA3.5. Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos e en función da súa finalidade.
- CA3.6. Obtivéronse elaboracións propias da cociña galega e diferenciáronse as técnicas empregadas no seu cociñado.
- CA3.7. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
- CA3.8. Xustificouse o uso da técnica en función do tipo de alimento para procesar.
- CA3.10. Organizáronse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa

normativa hixiénico-sanitaria.

- CA3.11. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA4.1. Describíronse e clasificáronse as gornicións xerais, específicas ou de nome propio, as decoracións e as súas aplicacións, tendo en conta o seu valor nutricional.
- CA4.2. Determináronse e combináronse as gornicións e as decoracións adecuadas ao xénero principal que acompañen, atendendo a cores, situación, montaxe, etc.
- CA4.3. Completáronse as elaboracións culinarias con mollos de acompañamento, en casos necesarios.
- CA4.5. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
- CA4.6. Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
- CA4.8. Organizouse a limpeza e recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
- CA4.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA5.2. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos.
- CA5.3. Estableceuse o acabado e a presentación das elaboracións culinarias, de acordo co tipo de servizo e a categoría do establecemento.
- CA5.4. Desenvolvéronse técnicas de acabado, trinchado ou distribución de acordo coas instrucións recibidas e o tipo de elaboración.
- CA5.5. Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasado e conservación necesarias para os produtos semielaborados ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
- CA5.6. Distinguíronse e aplicáronse as fases de rexeneración precisas, dependendo do método de conservación utilizado.
- CA5.8. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo de acordo coa normativa hixiénico-sanitaria.
- CA5.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- CA6.1. Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
- CA6.2. Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de temperatura e servizo.
- CA6.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
- CA6.4. Interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo.
- CA6.5. Desenvolvéronse as técnicas de acabado en función da información recibida e dos requisitos do comensal.
- CA6.6. Realizáronse as elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
- CA6.8. Consideráronse os resultados obtidos nos servizos das elaboracións culinarias.
- CA6.9. Organizouse a limpeza e a recollida do lugar de traballo conforme a normativa hixiénico-sanitaria.
- CA6.10. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

A primeira parte da proba a proba de coñecementos, realizarase mediante unha PE (proba escrita) que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas de resposta curta, problemas a resolver, diagramas de procesos a completar ou realizar. Non todas as preguntas terán a mesma puntuación, pero o valor de estas estarán reflexadas no exame sempre que o seu valor sexa diferente a 1, ademais ó final do exame aparecera o valor máximo do mesmo. O resultado final da proba reducirase a unha escala de 10 puntos.

A segunda parte da proba ou proba práctica a valoración final establecerase sobre unha escala de 10 puntos e valorarase unha serie de ítems establecidos nunha taboa de observación, onde se valorara en diferentes porcentaxes, a uniformidade, documentación (no caso de esixirse), organización, habilidades, limpeza, características organolepticas das elaboracións, seguridade e hixiene nos procesos, manexo de maquinaria e ferramentas, desbarase e tempo, sobre os procedementos e desempeños prácticos a executar polo aspirante.

Para aprobar o módulo será imprescindible acadar como mínimo una nota de 5 puntos en cada una das partes.

De non superarse a primeira proba, non se terá acceso á segunda.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba escrita que poderá combinar preguntas tipo test, preguntas curtas ou supostos prácticos a desenvolver, na que se avaliará a adquisición dos coñecementos reflexados nas UD do módulo. Suporá o 50% da nota final.

O aspirante deberá vir provisto de DNI e bolígrafo azul ou negro e presentarse puntualmente na hora especificada a tal efecto, o retraso non xustificable de máis de 15 minutos dará un suspenso na proba e o non poder presentarse á segunda proba.

O interesado/a, deberá sacar un mínimo de 5 puntos nesta proba para poder acceder á proba práctica.

4.b) Segunda parte da proba

Realización dunha proba práctica consistente na realización de elaboracións, aplicación de técnicas e procesos especificados nas UD. nas cal se avaliará tanto as habilidades, control dos procesos, manexo da maquinaria, cumprimento das normas de seguridade e hixiene, organización dos diferentes procesos, desbarase da zona de traballo, e resultados organolépticos finais. A cualificación desta parte suporá o 50% da nota. Debendo aprobar esta parte para sumar á nota teórica.

O alumno/a virá totalmente uniformado e co seu material e/ou ferramenta propia do ciclo. A non presentación ou retraso superior a 15 minutos da hora estipulada sen xustificante legal, dará como resultado un suspenso. A nota mínima para acadar o aprobado será un 5.

Na proba práctica valorarase o cumprimento das medidas hixénico-sanitarias, posta a punto, tempo de realización, dominio das técnicas, proceso de execución, organización desbarase e resultado final do proceso (presentación, sabor, equilibrio, cantidade/ración...)

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0048	Produtos culinarios	2023/2024	0	350	0
MP0048_12	Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais	2023/2024	0	240	0
MP0048_22	Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias	2023/2024	0	110	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO, MIGUEL ÁNGEL CARUNCHO PRADO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0048_22) RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.
(MP0048_12) RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.
(MP0048_12) RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.
(MP0048_12) RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0048_12) CA1.1 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
(MP0048_22) CA1.1 Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.
(MP0048_12) CA1.2 Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.
(MP0048_22) CA1.2 Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.
(MP0048_12) CA1.3 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc.
(MP0048_22) CA1.3 Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.
(MP0048_12) CA1.4 Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.
(MP0048_12) CA1.5 Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.
(MP0048_12) CA1.6 Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.
(MP0048_12) CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
(MP0048_12) CA1.8 Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.
(MP0048_12) CA1.9 Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.
(MP0048_12) CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
(MP0048_12) CA2.1 Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.
(MP0048_12) CA2.2 Relacionouse cada técnica coas características do produto final.
(MP0048_12) CA2.3 Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.
(MP0048_12) CA2.4 Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.
(MP0048_12) CA2.5 Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0048_12) CA2.6 Verifícanse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.
(MP0048_12) CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
(MP0048_12) CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
(MP0048_12) CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0048_22) RA1 - Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.
(MP0048_12) RA1 - Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.
(MP0048_12) RA2 - Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.
(MP0048_12) RA3 - Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.
(MP0048_12) RA4 - Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0048_22) CA1.4 Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.
(MP0048_22) CA1.5 Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.
(MP0048_12) CA1.10 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
(MP0048_12) CA2.7 Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.
(MP0048_12) CA2.8 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
(MP0048_12) CA2.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
(MP0048_12) CA3.1 Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.
(MP0048_12) CA3.2 Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.
(MP0048_12) CA3.3 Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.
(MP0048_12) CA3.4 Deducíronse e relacionáronse as técnicas acaídas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.
(MP0048_12) CA3.5 Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.
(MP0048_12) CA3.6 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0048_12) CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.

(MP0048_12) CA3.8 Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).

(MP0048_12) CA3.9 Confeccionouse un receptorio e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.

(MP0048_12) CA3.10 Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.

(MP0048_12) CA3.11 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

(MP0048_12) CA3.12 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

(MP0048_12) CA4.1 Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.

(MP0048_12) CA4.2 Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.

(MP0048_12) CA4.3 Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.

(MP0048_12) CA4.4 Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.

(MP0048_12) CA4.5 Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruces con alimentos excluídos.

(MP0048_12) CA4.6 Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

(MP0048_12) CA4.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

- Organización dos sistemas produtivos na restauración: Caracterizar os ámbitos da produción e do servizo en cociña. Deducir as necesidades de materias primas, equipamentos, útiles, ferramentas, etc. Identificar as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas. Determinar os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

- Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña territorial española: Identificar as técnicas culinarias avanzadas e diferenciar das técnicas tradicionais. Relacionar cada técnica coas características do produto final. Valorar a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e contornos determinados.

- Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña internacional e do mundo: Verificar e valorar as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado. Desenvolver o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.

Desenvolver os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

- Estudo e aplicación das novas tecnoloxías empregadas na produción culinaria: Propoñer produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas. Diseñar elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.

- Estudo da historia e evolución da cociña: Realizar en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos culinarios.

- Estudo das transformacións físico-químicas dos alimentos: Calcular, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.

Desenvolver os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

- Nutrición e dietética: Recoñecer os tipos de necesidades alimentarias específicas. Valorar nutricionalmente dietas de distintos tipos.
- Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas: Recoñecer os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais. Analizar as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.
- Estudo e elaboración de produtos culinarios da cociña tradicional galega: Valorar a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia. Aplicar novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparar os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega. Realizar o empratamento dos produtos culinarios, con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.
- Estudo da historia e da evolución da cociña galega actual: Valorar a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia. Aplicar novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN :

- A primeira proba será teórica e de carácter eliminatória. Para a súa superación deberá acadarse unha puntuación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.
- A segunda proba será de carácter práctico, para a súa superación deberá acadarse unha puntuación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.

Porcentaxe da cualificación final das probas:

Proba 1: 50 %

Proba 2: 50 %

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.
- Mostrar unha actitude positiva e colaborativa coa realización das probas.
- Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora.
- As probas escritas deben ser lexibles para o examinador. En caso contrario, serán nulas.
- Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado se fora o caso.
- As respostas deben ser claras e cunha secuencia lóxica do tema a tratar.
- Nos exames que se contemplan preguntas de tipo test e de desenvolvemento dividiranse en dúas partes (test e desenvolvemento) e non se acadará a cualificación positiva sen sacar un mínimo de un 5 pts. en cada unha das partes.
- Cada dúas respostas contestadas fallidas de tipo test restará unha das mesmas. (As que queden en branco non restarán).

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

- Exame mixto composto de preguntas tipo test e preguntas de desenvolvemento.
- As preguntas tipo test serán de ata 4 respostas posibles, sendo únicamente unha a correcta, e en caso de haber varias que poidan ser a

máis concreta a correcta.

- A duración do exame será de 2 horas.

EXEMPLO DUNHA PROBA ESCRITA:

1.-Realiza o diagrama de fluxo, identificando os perigos biolóxicos e establecendo medidas preventivas ou correctoras na elaboración dos pratos (4 puntos):

-Carpaccio de Rape

-Galantina de pato salvaxe.

2.-Escribe as partes da división da canal de ovino, e as principais pezas con denominación propia e usos culinarios máis adecuados a cada unha. (2 puntos)

3.-Define os seguintes termos mediante preguntas tipo test: Alimentos de 4ª gama, perigo, risco, nutrición, lípido, rexeneración, relevé, desglasar, produto de limpeza deterxente e produto de limpeza desinfectante. (2 puntos)

4.-Elabora un pedido ó economato e a ficha técnica para un escabeche de troita para 4 persoas (10 puntos):

5.- Realiza o esquema dos produtos con Indicación Xeográfica Protexida de Galicia (2 puntos)

Instrumentos necesarios:

- Bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

¿ Realización de proba práctica consistente en elaboracións de similar natureza ás realizadas no desenvolvemento deste módulo nun curso ordinario, tratando un mínimo de 4 unidades de traballo.

EXEMPLO DE UNHA PROBA PRÁCTICA:

1. Ficha técnica e posterior elaboración de un salmón mariñado. (4 puntos)

2. Elaboración de 2 preparacións a partir das materias primas facilitadas: lombo de porco, cebola, allo, aceite de oliva, viño branco, arroz, fondo branco, cabaciña, pementos de padrón, cenoria, xudías, chourizo, patacas. (6 puntos)

3. Elabora o pedido ao economato e a ficha técnica para 1 ración e confecciona os seguintes pratos. (10 puntos):

- Pescada á prancha con velouté de peixe e arroz pilaf.

- Xamón Cocido á Villeroi con puré de pataca e outra gornición de alloporro.

Ingredientes dispoñibles: Pescada, xamón cocido, aceite, auga, viño branco manteiga, arroz, fariña, leite, tona, allo, alloporro, patacas, ovo, pan raiado, vinagre, limón, cebola tenra, cenoria, espinaca, col de bruxelas, loureiro, sal, pementa.

-Asistir ás probas con 10 minutos de antelación o comezo das mesmas, identificado/a co seu DNI.

-Mostrar unha actitude positiva e colaborativa coa realización das probas.

-Non acceder ó espazo de realización das probas con ningún dispositivo móbil, reprodutor de música ou material que non sexa permitido ou necesario para a realización das probas. Poderá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador. En caso contrario, serán nulas.

-Acceder ó espazo de realización das probas adecuadamente uniformado e equipado coa ferramenta de uso habitual, especificada na páxina web do ies fraga do eume, do contrario non se admitirá o acceso ó taller.

-O tempo para a realización desta proba será de 240 min. como máximo.

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0049	Formación e orientación laboral	2023/2024	0	107	0
MP0049_12	Prevenición de riscos laborais	2023/2024	0	45	0
MP0049_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego	2023/2024	0	62	0

(*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0049_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0049_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0049_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0049_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0049_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0049_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0049_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0049_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0049_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0049_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0049_12) CA1.3 Apareciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0049_22) CA1.4 Emplegáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0049_12) 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.
(MP0049_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0049_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0049_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

(MP0049_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

(MP0049_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

(MP0049_12) 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 en cociña e gastronomía.

(MP0049_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

(MP0049_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.

(MP0049_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

(MP0049_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.

(MP0049_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

(MP0049_22) 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 cociña e gastronomía.

(MP0049_22) 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.

(MP0049_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

(MP0049_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0049_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0049_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0049_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0049_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0049_22) CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.

(MP0049_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0049_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.

(MP0049_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0049_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0049_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0049_22) 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.

(MP0049_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.

(MP0049_22) 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.

(MP0049_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA3.7 Defínense o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0049_12) 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.
(MP0049_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0049_12) CA4.2 Analízase o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0049_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0049_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0049_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0049_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0049_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0049_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0049_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_12) CA4.6 Identificáronse 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.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA4.8 Emplegáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0049_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
(MP0049_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0049_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0049_12) RA2 - Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0049_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as continxencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0049_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0049_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.
(MP0049_12) RA4 - Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía.

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

Criterios de avaliación do currículo
(MP0049_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0049_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico en cociña e gastronomía, e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0049_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0049_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0049_12) CA1.3 Apreciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.4 Comprendéronse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0049_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0049_12) 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.
(MP0049_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector da cociña e restauración.
(MP0049_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0049_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) CA1.7 Analizáronse os obxectivos alcanzados polo equipo de traballo en relación cos obxectivos establecidos, e coa participación responsable e activa dos seus membros.
(MP0049_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0049_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0049_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0049_12) 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 en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0049_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0049_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade do título.
(MP0049_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0049_22) 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 cociña e gastronomía.
(MP0049_22) 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.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0049_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
(MP0049_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
(MP0049_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
(MP0049_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
(MP0049_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
(MP0049_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
(MP0049_22) CA3.1 Valorouse o papel da Seguridade Social como pilar esencial do estado social e para a mellora da calidade de vida da cidadanía.
(MP0049_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema da Seguridade Social.
(MP0049_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
(MP0049_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
(MP0049_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_12) CA3.5 Valorouse a importancia da existencia dun plan preventivo na empresa que inclúa a secuencia de actuacións para realizar en caso de emerxencia.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
(MP0049_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico en cocifa e gastronomía.
(MP0049_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0049_12) CA4.1 Definíronse 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.
(MP0049_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0049_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0049_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0049_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0049_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0049_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0049_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0049_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0049_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_12) CA4.6 Identificáronse 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.
(MP0049_22) 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.
(MP0049_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico en cociña e gastronomía.
(MP0049_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0049_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

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

Os contidos mínimos exigibles para a avaliación positiva do módulo serán, por bloques temáticos os seguintes:

Ud. Formativa 1: Prevención de riscos laborais.

Dereitos e obrigas en seguridade e saúde laboral

- Relación entre traballo e saúde. Influencia das condicións de traballo sobre a saúde.
- Conceptos básicos de seguridade e saúde laboral.
- Análise dos dereitos e das obrigas das persoas traballadoras e empresarias en prevención de riscos laborais.
- Actuación responsable no desenvolvemento do traballo para evitar as situacións de risco no seu contorno laboral.
- Protección de persoas traballadoras especialmente sensibles a determinados riscos.

Avaliación de riscos profesionais

- Análise de factores de risco ligados a condicións de seguridade, ambientais, ergonómicas e psicosociais.
- Determinación dos danos á saúde da persoa traballadora que se poden derivar das condicións de traballo e dos factores de risco detectados.
- Riscos específicos no sector da cociña e restauración en función das probables consecuencias, do tempo de exposición e dos factores de risco implicados.
- Avaliación dos riscos atopados en situacións potenciais de traballo no sector profesional.

Planificación da prevención de riscos na empresa



- Xestión da prevención na empresa: funcións e responsabilidades.
- Órganos de representación e participación das persoas traballadoras en prevención de riscos laborais.
- Organismos estatais e autonómicos relacionados coa prevención de riscos.
- Planificación da prevención na empresa.
- Plans de emerxencia e de evacuación en contornos de traballo.
- Elaboración dun plan de emerxencia nunha empresa do sector.
- Participación na planificación e na posta en práctica dos plans de prevención.

Aplicación de medidas de prevención e protección na empresa

- Medidas de prevención e protección individual e colectiva.
- Protocolo de actuación ante unha situación de emerxencia.
- Aplicación das técnicas de primeiros auxilios.
- Actuación responsable en situacións de emerxencias e primeiros auxilios.

Ud. Formativa 2: Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego

Xestión do conflito e equipos de traballo

- 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 cociña e 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.

Contrato de traballo

- Dereito do traballo.
- Organismos públicos (administrativos e xudiciais) que interveñen nas relacións laborais.
- Análise da relación laboral individual.
- Dereitos e deberes derivados da relación laboral.
- Análise dun convenio colectivo aplicable ao ámbito profesional da titulación correspondente.
- 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.
- Representación das persoas traballadoras na empresa.
- Conflitos colectivos.
- Novos contornos de organización do traballo.

Seguridade social, emprego e desemprego

- A Seguridade Social como pilar do estado social.
- Estrutura do sistema de Seguridade Social.
- Determinación das principais obrigas das persoas empresarias e das traballadoras en materia de seguridade social.
- Protección por desemprego.
- Prestacións contributivas da Seguridade Social.

Procura activa de emprego

- Coñecemento dos propios intereses e das propias capacidades formativo-profesionais.
- Importancia da formación permanente para a traxectoria laboral e profesional das per-soas coa titulación correspondente.

- Oportunidades de aprendizaxe e emprego en Europa.
- Itinerarios formativos relacionados coa titulación correspondente a este ciclo.
- Definición e análise do sector profesional do ciclo.
- Proceso de toma de decisións.
- Proceso de procura de emprego no sector de actividade.
- Técnicas e instrumentos de procura de emprego.

Criterios de cualificación

- 1º.-A cualificación exprésase de forma numérica arábica do 1 ao 10.
- 2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

Neste caso concreto, o tratarse Formación e Orientación Laboral dun MÓDULO TEÓRICO, os criterios serán os seguintes:

COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:

EXAME PRÁCTICO (Segunda parte da proba): 5 puntos

COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

PROCEDEMENTOS XERAIS

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

Os exames deberán ser corrixidos no prazo máximo de 2 semanas.

Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos).

Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.

A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondease á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá en dar resposta a un cuestionario de 10 preguntas de resposta verdadeira ou falsa e xustificar o porqué da resposta elixida polo alumno.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10 puntos.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de varios supostos prácticos relacionados coa materia do módulo de Formación e Orientación



Laboral.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10.

O alumno deberá traer unha calculadora (non se poderá usar o teléfono móbil) para realizar esta proba.

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	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2023/2024	0	53	0

(*) 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. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
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.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
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.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 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.
CA1.3 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 cociña e 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 cociña e 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.
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analízase o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identifícanse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
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 cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analízase 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 cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícanse, en empresas de cociña e 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.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
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.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse 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 cociña e 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 da cociña e 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.
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 cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)
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.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
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.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
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.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

Criterios de avaliación do currículo
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
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 cociña e 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 cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
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 Identifícaronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
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 cociña e restauración en función da súa posible localización.
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 cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identifícaronse, en empresas de cociña e restauración, 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 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
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.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse 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 cociña e 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 Identifícaronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícaronse 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 da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.

Critérios de avaliación do currículo

CA3.9 Inclúise 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.

CA4.3 Defíníronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidación)

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.

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

Os contidos mínimos exixibles para a avaliación positiva do módulo serán, por bloques temáticos os seguintes:

1. BC1. Iniciativa emprendedora.

1.1. Innovación e desenvolvemento económico. Principais características da innovación na actividade profesional correspondente: materiais, tecnoloxía, organización da produción, etc.

1.2. Cultura emprendedora na Unión Europea, en España e en Galicia.

1.3. Factores clave das persoas emprendedoras: iniciativa, creatividade, formación, responsabilidade e colaboración.

1.4. Actuación das persoas emprendedoras no sector profesional.

1.5. O risco como factor inherente á actividade emprendedora.

1.6. Valoración do traballo por conta propia como fonte de realización persoal e social.

1.7. Ideas emprendedoras. Fontes de ideas, maduración e avaliación.

1.8. Proxecto empresarial: importancia e utilidade, a súa estrutura e a súa aplicación no ámbito profesional correspondente.

2. BC2. A empresa e o seu contorno. A empresa como sistema: concepto, funcións e clasificacións.

2.1. Análise do contorno xeral dunha pequena ou dunha mediana empresa do sector profesional: aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.

2.2. Análise do contorno específico dunha pequena ou dunha mediana empresa do sector profesional: clientes, provedores, administracións públicas, entidades financeiras e competencia.

2.3. Localización da empresa.

2.4. A persoa empresarial. Requisitos para o exercicio da actividade empresarial.

2.5. Responsabilidade social da empresa e compromiso co desenvolvemento sustentable.

2.6. Cultura empresarial; comunicación e imaxe corporativas.

2.7. Actividades e procesos básicos na empresa. Organización dos recursos dispoñibles. Externalización de actividades da empresa.

2.8. Descrición dos elementos e das estratexias do plan de produción e do plan de márketing.

3. BC3. Creación e posta en marcha dunha empresa.

3.1. Formas xurídicas das empresas.

3.2. Responsabilidade legal da persoa empresarial.

3.3. Fiscalidade da empresa como variable para a elección da forma xurídica.

3.4. Proceso administrativo de constitución e posta en marcha dunha empresa.

- 3.5. Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial, así como para a súa posta en marcha.
- 3.6. Axudas e subvencións para a creación dunha empresa do ámbito profesional.
- 3.7. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.
4. BC4. Función administrativa.
 - 4.1. Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena ou dunha mediana empresa no sector profesional.
 - 4.2. Concepto de contabilidade e nocións básicas: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
 - 4.3. Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.
 - 4.4. Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.
 - 4.5. Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.
 - 4.6. Ciclo de xestión administrativa nunha empresa do sector profesional: documentos administrativos e documentos de pagamento.
 - 4.7. Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

Criterios de cualificación

- 1º.-A cualificación exprésase de forma numérica arábica do 1 ó 10.
- 2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

Neste caso concreto, o tratarse Empresa e Iniciativa Emprendedora dun MÓDULO TEÓRICO, os criterios serán os seguintes:

COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:

EXAME PRÁCTICO

Segunda parte da proba: 5 puntos

COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:

EXAME TEÓRICO

Primeira parte da proba: 5 puntos

PROCEDEMENTOS XERAIS

Ao lado do enunciado da pregunta farase constar ao valor numérico da mesma.

Os exames deberán ser corrixis no prazo máximo de 2 semanas.

Se non se supera o exame teórico xa non haberá dereito a facer o exame práctico.

As probas cualificaranse sempre sobre valores numéricos totais de 10 (ou os seus múltiplos).

Para superar cada unha das probas é preciso obter como mínimo 5 puntos.

A nota global será a media aritmética das dúas probas redondeándose como segue: se a cifra decimal é igual ou superior a 5 redondease á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consistirá en dar resposta a un cuestionario de 10 preguntas de resposta verdadeira ou falsa e xustificar o porqué da resposta elixida polo alumno.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10 puntos.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consistirá na realización de tres supostos prácticos relacionados coa materia do módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora.

A citada parte da proba terá unha puntuación máxima de 10.

O alumno deberá traer unha calculadora (non se poderá usar o teléfono móbil) para realizar esta proba.