

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0179	Inglés	2023/2024	0	160	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL EUGENIA MATEOS DÍAZ
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
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos complexos e analiza comprensivamente os seus contidos.
RA4 - Elabora documentos e informes propios do sector ou da vida académica e cotiá e relaciona os recursos lingüísticos cos seus propósitos.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

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
CA2.1 Léronse cun alto grao de independencia textos de diverso tipo, adaptando o estilo e a velocidade da lectura ás finalidades, e utilizáronse fontes de referencia acaídas de xeito selectivo.
CA2.2 Interpretouse a correspondencia relativa á súa especialidade e captouse doadamente o significado esencial.
CA2.3 Interpretáronse con todo detalle textos extensos e de relativa complexidade relacionados ou non coa súa especialidade, con posibilidade de volver ler as seccións difíciles.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que se refira.
CA2.5 Identificouse con rapidez o contido e a importancia de noticias, artigos e informes sobre unha ampla serie de temas profesionais, e decidiuse sobre a oportunidade dunha análise máis fonda.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos complexos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretáronse mensaxes técnicas recibidas a través de soportes telemáticos (correo electrónico, fax, etc.).
CA2.8 Interpretáronse instrucións extensas e complexas que estean dentro da súa especialidade.
CA4.1 Redactáronse textos claros e detallados sobre unha variedade de temas relacionados coa súa especialidade, para o que se sintetizaron e se avaliaron as informacións e os argumentos procedentes de varias fontes.
CA4.2 Organizouse a información con corrección, precisión, coherencia e cohesión e solicitouse ou facilitouse información xeral ou detallada.
CA4.3 Redactáronse informes onde se salienten os aspectos significativos e se ofrezan detalles relevantes que sirvan de apoio.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do seu campo profesional.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse artigos, manuais de instrucións e outros documentos escritos, e utilizouse un vocabulario amplo para evitar a repetición frecuente.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.3 Identificáronse os valores e as crenzas da comunidade en que se fale lingua inglesa.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector en calquera tipo de texto.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos por calquera medio de comunicación en lingua estándar, e interpreta con precisión o contido da mensaxe.
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e analiza o contido da situación, adaptándose ao rexistro lingüístico da persoa interlocutora.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación e describe as relacións típicas características do país da lingua inglesa.

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 Identifícase a idea principal da mensaxe.
CA1.2 Recoñeceuse a finalidade de mensaxes radiofónicas e doutro material gravado ou retransmitido pronunciado en lingua estándar, e identifícase o estado de ánimo e o ton da persoa falante.
CA1.3 Extraeuse información de gravacións en lingua estándar relacionadas coa vida social, profesional ou académica.
CA1.4 Identifícanse os puntos de vista e as actitudes da persoa falante.
CA1.5 Identifícanse as ideas principais de declaracións e de mensaxes sobre temas concretos e abstractos, en lingua estándar e cun ritmo normal.
CA1.6 Comprendeuse con todo detalle o que se di en lingua estándar, mesmo nun ambiente con ruído de fondo.
CA1.7 Extraéronse as ideas principais de conferencias, charlas e informes, e doutros xeitos de presentación académica e profesional lingüisticamente complexos.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seu elementos.
CA3.1 Identifícanse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.
CA3.3 espontaneamente e adoptouse un nivel de formalidade adecuado ás circunstancias.
CA3.4 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións formais e informais.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse e defendéronse con claridade puntos de vista e achegáronse explicacións e argumentos axeitados.
CA3.7 Describiuse e determinouse a secuencia dun proceso de traballo da súa competencia.
CA3.8 Argumentouse con todo detalle a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo elixido.
CA3.9 Solicitouse a reformulación do discurso ou dunha parte del, en caso necesario.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes e dos usos da comunidade onde se fale a lingua inglesa.
CA5.2 Descríbense os protocolos e as normas de relación social propios do país.
CA5.5 Aplicáronse os protocolos e as normas de relación social do país de lingua inglesa.
CA5.6 Recoñecéronse os marcadores lingüísticos da procedencia rexional.

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

Os mínimos exigibles para acadar unha avaliación positiva refírense a continuación divididos nas catro destrezas da lingua das que o alumno ten que demostrar un grao de dominio suficiente.

Listening:

1. Recoñeceu información profesional e cotiá contida en discursos orais emitidos en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.
2. Situou a mensaxe no seu contexto.
3. Identificou a idea principal da mensaxe.
4. Recoñeceu a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
5. Extraeu información específica en mensaxes relacionadas con aspectos cotiáns da vida profesional e cotiá.
6. Estableceu a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
7. Identificou as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
8. Recoñeceu as instrucións orais e seguiu as indicacións.

Reading:

9. Interpretou información profesional contida en textos escritos sinxelos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
10. Leeu comprensivamente textos claros en lingua estándar.
11. Interpretou o contido global da mensaxe.
12. Identificou suficientemente a terminoloxía utilizada.

Speaking:

13. Emitiu mensaxes orais claras e estruturadas, e participou como axente activo en conversas profesionais.
14. Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
15. Utilizou normas de protocolo en presentacións.
16. Describiu feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
17. Utilizou correctamente a terminoloxía da profesión.

Writing:

18. Redactou textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
19. Realizou traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio, en caso necesario.
20. Organizou a información coherentemente e con cohesión.
21. Formalizou documentación específica do campo profesional propio.
22. Aplicou as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
23. Aplicou actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación
24. Expresouse con fluidez, precisión e eficacia sobre unha ampla serie de temas xerais, académicos, profesionais ou de lecer, marcando con claridade a relación entre as ideas.

Criterios de cualificación:

Cada destreza cualificarase cun 25% da nota final do alumnado.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Examen escrito de 90 minutos de duración.

Usos da lingua estranxeira : gramática, vocabulario específico e funcións lingüísticas e comunicativas propias do sector: a organización e a

xestión do traballo dunha cociña situacións comunicativas no entorno da xestión dun establecemento hotelero: Travel and tourism: categories and aspects hospitality and catering, Types of catering. The kitchen and the kitchen brigade. Dishes, ingredients, tools and appliances, recipes, pastry, meeting standards. Eating out, types of catering establishments. Reviews. Food supply and storage. Dealing with complaints and cancellations. applying for a job: CV writing, job interview.

Criterios de avaliación das destrezas reading e writing

Writing part. Pode constar de exercicios de elección múltiple, definicións, situacións, traducións directa e inversa, diálogos, elaboración de textos característicos do sector como descripción de platos, explicación da carta, gastronomía internacional, currículo e carta de presentación, carta de queixa ou resposta á queixa...

Reading part. Inclúe un texto do que o alumnado deberá extraer información, analízala e redactar conclusións.

A puntuación dos exercicios propostos estará incluída na proba e se lle explicará ao alumnado, así como a rúbrica empregada para as redaccións propostas.

Compre acadar un 5 de media nestas probas para poder pasar á seguinte fase.

4.b) Segunda parte da proba

Exame oral de 30 minutos de duración por alumno.

Correspóndese cos criterios de avaliación correspondentes a speaking. A profesora presenta unha rúbrica para avaliar a expresión oral que entrega ao alumno antes do examen para que coñeza os criterios. (Fluency/Vocabulary use/grammar accuracy/pronunciation/comprehensibility/task completion)

Consta de dúas partes:

- a) unha breve exposición sobre algunha das áreas temáticas : descrición dun establecemento, presentación da carta dun restaurante, presentar unha receita... (20 minutos, 5 minutos de preparación por parte do alumnado)
- b) entrevista na que o alumnado terá que responder a preguntas da profesora relacionadas con temas do sector. (10 min)

Esta segunda parte da proba será grabada pola profesora.

Listening part: Unha proba de comprensión oral tras escoitar unha gravación 3 veces cunha duración aproximada de 20 minutos.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	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	AGUSTÍN CARRO LOUREIRO
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Descríbense e clasifícanse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analízase a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñécense as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñécense as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñécense e caracterízanse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identifícanse e caracterízanse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cocifa.
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.5 Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Critérios de avaliación do currículo

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

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

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

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

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

CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.

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

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

CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

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

- Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións. Referentes do código alimentario. Categorias comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais. Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe. Material funxible e inventariable para cátering.
- Cata de alimentos: Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias. Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos. Atributos dos alimentos. Metodoloxía e fases de cata dos alimentos. Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos. Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura. Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.
- Recepción de materias primas : Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración. Solicitudes de compra. Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas. Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control. Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.
- Almacenamento de materias primas en restauración: Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega. Condicións hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento. Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo. Caracterización dos procesos de almacenamento. Deseño de rutas de distribución interna. Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.
- Control de consumos e existencias: Control de existencias en restauración: concepto. Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa. Inventario e valoración de existencias.
- Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados. Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

CRITERIOS DEQUALIFICACIÓN :

- A primeira proba será teórica e de carácter eliminatoria. 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

Consistirá nunhas probas escritas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

No exercicio teórico incluíranse ademais de cuestións escritas de resposta extensa e /ou breve, preguntas tipo test e/ou exercicios simulados que o alumnado deberá desenvolver, cumprimentando a documentación que se adxunte.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta primeira parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.

Finalizada esta primeira parte da proba, as comisións de avaliación exporán a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

Nas cuestións tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.

Para esta proba habilitarase un período mínimo de 50 minutos.

Os participantes deberán asistir con bolígrafo azul ou negro

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas.

4.b) Segunda parte da proba

As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

Para o exercicio práctico o alumnado executará unha serie de supostos prácticos, sobre os diversos contidos que corresponden, nos cales

deberá amosar a súa destreza técnica e competencia , conforme aos protocolos e normas establecidas.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos. Para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos. As persoas que non superaran a primeira parte da proba serán cualificadas cun cero nesta segunda parte.

Os membros da comisión de avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado módulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas.

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula. Se ben nesta proba non se require de uniforme específico, si se esixe a indumentaria ou vestimenta apropiada para o desenrolo dos cometidos correspondentemente establecidos na programación.

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo mínimo de 50 minutos. Deberán vir provistos de bolígrafo azul ou negro e calculadora.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	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	ÁNGEL JESÚS PORTO RIVEIROS
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 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cociña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cociña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.

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 Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA2.1 Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.
CA2.2 Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.
CA2.3 Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.
CA2.4 Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
CA2.7 Recoñeceuse a relación entre o método de envasamento, a temperatura de conservación do produto e a súa caducidade.
CA3.1 Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
CA3.2 Caracterizáronse as técnicas de rexeneración de materias primas en cociña.
CA3.3 Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a rexeneración.
CA4.1 Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
CA4.2 Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.
CA4.4 Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
CA4.5 Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.
CA4.7 Caracterizáronse e calculáronse os métodos para a determinación de rendementos e escandallos.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Prepara as zonas de produción e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e os procesos de aprovisionamento interno.
RA2 - Determina sistemas e métodos de envasamento e conservación de materias primas en cocíña, en relación coas súas características e as súas necesidades de conservación.
RA3 - Rexenera materias primas aplicando as técnicas en función das súas características.
RA4 - Planifica os procesos de preelaboración de materias primas en cocíña, para o que caracteriza as técnicas de limpeza, corte e/ou racionamento necesarias en función do seu uso posterior.

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 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasládáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA1.11 Comunicáronse as deficiencias e o mal funcionamento dos equipamentos mediante documentos e polo sistema previsto.
CA2.5 Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.
CA2.6 Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.10 Analizáronse as elaboracións e comprobouse a súa aptitude para o consumo.
CA3.4 Executáronse as técnicas de rexeneración.
CA3.5 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta a natureza das materias primas e o seu uso posterior.
CA3.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Clasificouse, codificouse e activouse o sistema establecido e a información técnica sobre o produto e sobre o proceso que se vaia seguir.
CA3.9 Establecéronse os parámetros de temperatura, presión, cantidades, etc., e as condicións requiridas para cada operación que se realice.
CA4.3 Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.
CA4.6 Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.9 Realizáronse todas 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

Mínimos exixibles:

CA1.1 - Establecéronse as características das máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.

CA1.2 - Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de cociña.

CA1.3 - Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.7 - Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.

CA1.8 - Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

CA1.9 - Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.

CA1.10 - Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA2.1 - Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, así como os equipamentos, os recipientes e os envases asociados a cada método.

CA2.2 - Caracterizouse a técnica de conservación por baleiro e recoñecéronse as súas aplicacións na cociña.

CA2.3 - Recoñecéronse as características e as diferenzas entre a pasteurización e a esterilización.

CA2.4 - Identificáronse e relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.

CA2.5 - Executáronse as técnicas de envasamento e conservación.

CA2.6 - Determináronse as temperaturas e os lugares de conservación idóneos para os xéneros ata o momento do seu uso, consumo ou destino final.

CA3.1 - Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.

CA3.3 - Identificáronse e seleccionáronse as técnicas e os equipamentos adecuados para a exeneración.

CA4.1 - Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.

CA4.2 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.

CA4.3 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.

CA4.4 - Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.

CA4.1 - Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.

CA4.2 - Relacionáronse as técnicas coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e os utensilios necesarios.

CA4.3 - Realizáronse as tarefas de pesaxe, preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente os equipamentos, os utensilios e as ferramentas.

CA4.4 - Caracterizáronse e executáronse os cortes básicos, e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.

Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de peixes e mariscos

CA4.5.2 - Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas de carnes

Caracterizáronse e executáronse os cortes específicos e as pezas con denominación propia.

CA4.8 - Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Realizadas as probas a nota será a media aritmética das dúas partes.

PROCEDEMENTOS XERAIS

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

As probas escritas deberán ser corrixis no prazo máximo de 2 semanas.

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. (exemplo: si a nota é 5.6, a nota redondeada será 6)

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.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Realizarase unha proba teórica. Terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

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

-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.

-Nos exames que se contemplen 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 ptos. sobre 10 no conxunto das partes.

-Cada catro respostas contestadas fallidas de tipo test restará unha das mesmas.

4.b) Segunda parte da proba

Realizarase unha proba practica. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que tamén terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento de un ou varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

CARACTERÍSTICAS DA PROBA:

- Exame teórico-práctico composto por 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 o resultado do conxunto da proba.

- A duración do exame será de 1+2 horas.

EXEMPLO DUNHA PROBA:

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



(2 puntos):

-Carpaccio de Rape

-Galantina de pato salvaxe.

2.-Realiza un escandallo das distintas pezas obtidas da materia prima facilitada, e explica os usos culinarios máis adecuados a cada unha. (2 puntos)

3.-Elabora un pedido ao economato e a ficha técnica para un escabeche de troita , indicando o rendimento, e as cantides a comprar para 200 pax, realiza e conserva 2 racións da elaboración como mostra (4 puntos)

4.-Cumplimento da normativa aplicable durante o traballo, bo uso dos recursos e do tempo. (2 punto)

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2023/2024	0	210	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.
RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.
RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.
RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.
CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.
CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.
CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.
CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.
CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.
CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
CA1.9 Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.
CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.5 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organizáronse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.

Cráterios de avaliación do currículo

CA2.7 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.8 Realizáronse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Clasificáronse e caracterizáronse as sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identificáronse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cociña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA3.4 Realizáronse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbonse os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostaría, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identificáronse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.4 Realizáronse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostaría e produtos similares.
CA4.7 Realizáronse montaxes de expositores para produtos de repostaría.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.
CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

Criterios de avaliación do currículo

CA4.11 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

RA1 - Supervisa a preparación das zonas de produción de sobremesas e recoñece as características das instalacións, os equipamentos e a maquinaria, así como as necesidades de aprovisionamento interno.

RA2 - Realiza masas, pastas e outras elaboracións básicas, aplicando diversos procedementos.
--

RA3 - Elabora sobremesas de cociña, xeadas e semifrías, para o que establece a secuencia das fases e aplica procedementos establecidos.

RA4 - Presenta sobremesas e outros produtos de repostería tendo en conta a relación entre os criterios estéticos e as características do produto final.

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 Caracterizáronse instalacións, equipamentos, máquinas, batería, ferramentas e utensilios relacionados coa produción de elaboracións de pastelería e repostería.

CA1.2 Recoñeceuse a colocación e a distribución da maquinaria de pastelería e repostería.

CA1.3 Recoñecéronse as aplicacións das máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas.

CA1.4 Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas.

CA1.5 Realizáronse as operacións de limpeza e mantemento da maquinaria, a batería, as ferramentas e os utensilios.
--

CA1.6 Calculáronse as necesidades de xéneros para facer fronte a plans de produción determinados, especificando niveis de calidade.

CA1.7 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos asociados ao abastecemento.
--

CA1.8 Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.

CA1.9 Trasládóronse as materias primas aos lugares de traballo en tempo e forma adecuados.
--

CA1.10 Realizáronse as operacións de rexeneración que precisen os xéneros para o seu uso posterior nas elaboracións de repostería e similares.
--

CA1.11 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
--

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

CA2.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

CA2.2 Recoñecéronse as transformacións fisicoquímicas relacionadas coas técnicas básicas de pastelería e repostería.
--

CA2.3 Caracterizáronse as técnicas relacionadas cos utensilios e as ferramentas de pastelería e repostería.

CA2.4 Clasificáronse e caracterizáronse os tipos de elaboracións básicas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.5 Clasifícanse e caracterízanse os tipos de masas e pastas, así como as técnicas para a súa obtención, en función das súas especificidades e aplicacións.
CA2.6 Organízanse as fases para a obtención de masas, pastas e outras elaboracións básicas.
CA2.7 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procesos.
CA2.8 Realízanse os procesos de elaboración de masas, pastas e outras elaboracións básicas de distintos tipos, seguindo os procedementos establecidos e respectando a formulación.
CA2.9 Preparáronse e presentáronse, de acordo coa definición do produto e/ou as técnicas de elaboración, produtos feitos con base en masas como pans, bolos, tortas, pasteis, pastas e pastelería salgada.
CA2.10 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso ou rexeneración.
CA2.11 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA2.12 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.13 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Clasifícanse e caracterízanse as sobremesas de cocíña, xeadas e semifríos, e relacionáronse coas súas posibilidades de aplicación.
CA3.2 Identifícanse as fases e os puntos clave nos procesos de elaboración de sobremesas de cocíña, xeadas e semifríos, e estableceuse a súa secuencia.
CA3.4 Realízanse os procesos de elaboración respectando as formulacións e seguindo os procedementos establecidos.
CA3.5 Realízanse os procedementos de elaboración de produtos para persoas con necesidades alimentarias específicas, evitando as contaminacións cruzadas.
CA3.6 Deducíronse as necesidades de rexeneración e/ou de conservación ata o momento do seu uso.
CA3.7 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles anomalías e as súas medidas de corrección.
CA3.8 Valoráronse os posibles prexuízos para a saúde de persoas con necesidades alimentarias específicas causados por unha inadecuada manipulación ou elaboración.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA3.10 Realízanse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.1 Descríbense os principais elementos de decoración para sobremesas e outros produtos de repostería, e as súas alternativas de uso.
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a súa decoración e presentación.
CA4.3 Identifícanse as necesidades de rexeneración dos produtos que o precisen.
CA4.4 Realízanse técnicas de acabado e decoración en función das características do produto final e as súas aplicacións, seguindo os procedementos establecidos.
CA4.5 Dispuxéronse os elementos da decoración seguindo criterios estéticos ou deseños preestablecidos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse decoracións para repostería e produtos similares.
CA4.7 Realízanse montaxes de expositores para produtos de repostería.
CA4.8 Valoráronse os resultados finais e identificáronse as posibles medidas de corrección.
CA4.9 Deducíronse as necesidades de conservación ata o momento do seu uso.

Criterios de avaliación do currículo

CA4.10 Evitouse o consumo innecesario de recursos.

CA4.11 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

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.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- 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.
- Nos exames que se contemplan preguntas de tipo test cada dúas respostas contestadas fallidas de tipo test restará unha das mesmas. (As que queden en branco no restarán)

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Exame teórico, que consistirá en responder un exame tipo test de 50 preguntas sobre as unidades didácticas contidas na programación do módulo. 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

Exame práctico, que consistirá en :

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

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0499	Procesos de elaboración culinaria	2023/2024	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JESÚS RUBIDO FREIRE
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 os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das 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 Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.
CA1.2 Describíronse e caracterizáronse os documentos relacionados coa produción en cociña.
CA1.3 Identificáronse as fases da produción culinaria e os protocolos de actuación relacionados con cada unha, e secuenciáronse mediante diagramas.
CA1.4 Recoñeceuse e interpretoouse a terminoloxía relacionada coa produción culinaria.
CA1.5 Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.
CA1.10 Representouse a presentación dos resultados esperados mediante gráficos ou debuxos adecuados.
CA2.1 Caracterizáronse as transformacións fisicoquímicas que produce a calor nos alimentos.
CA2.2 Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
CA3.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.
CA3.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA3.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecementos, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.1 Describíronse e clasificáronse as elaboracións culinarias.
CA4.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións culinarias.
CA4.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións culinarias cos produtos culinarios e a súa calidade final.
CA4.9 Caracterizáronse e realizáronse as valoracións de custos das elaboracións culinarias, aplicando os procedementos para obter rendementos e escandallos.
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.12 Explicáronse as novas técnicas culinarias coa descrición dos seus principios e conceptos, as súas aplicacións e os resultados obtidos.
CA5.1 Descríbense e clasificáronse as gornicións e as decoracións, así como as súas posibles aplicacións.
CA5.2 Determináronse as normas básicas para decorar e presentar produtos culinarios.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA6.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo en cociña.
CA6.2 Descríbense as operacións previas ao desenvolvemento dos diversos servizos en cociña.
CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cociña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.8 Identifícanse os protocolos de actuación fronte a diversos tipos de queixas, suxestións e reclamacións.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Organiza os procesos de elaboración culinaria, determinando as súas fases en relación coas características dos produtos que se pretenda obter.
RA2 - Aplica técnicas de cocción, tendo en conta a relación entre as transformacións fisicoquímicas que se producen nos alimentos e as características do produto final.
RA3 - Elabora produtos culinarios básicos aplicando técnicas asociadas.
RA4 - Elabora produtos culinarios rexionais e internacionais, de cociña creativa e de autor, aplicando técnicas asociadas.
RA5 - Realiza acabamentos e presentacións tendo en conta a relación entre as súas características e a elaboración culinaria á que se vinculen.
RA6 - Desenvolve o servizo en cociña con criterios de valoración das 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
CA1.6 Tivéronse en conta as posibles necesidades de coordinación co resto do equipamento de cociña e outros departamentos.
CA1.7 Determináronse os procedementos intermedios de conservación ou mantemento, tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
CA1.8 Determináronse os procesos, buscando un uso racional dos recursos materiais e enerxéticos.
CA1.9 Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.3 Identifícanse e relacionáronse as técnicas de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
CA2.4 Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
CA2.5 Identifícanse as fases de aplicación, os procesos, os procedementos, os modos operativos e os instrumentos base que se deben utilizar, así como os resultados obtidos.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.6 Executáronse as técnicas de cocción seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA2.7 Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos e valorouse a súa repercusión na calidade do produto final.
CA2.8 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Caracterizáronse as fases e as técnicas aplicables durante os procesos de produción de elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
CA3.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA3.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA3.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.6 Relacionouse a aplicación e a funcionalidade das elaboracións básicas de múltiples aplicacións cos diversos produtos culinarios básicos e a súa calidade final.
CA3.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios básicos seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA3.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.3 Interpretouse correctamente toda a información previa necesaria.
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento dos procedementos.
CA4.5 Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións culinarias seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.7 Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os protocolos de actuación establecidos.
CA4.8 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
CA4.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.11 Relacionáronse elaboracións culinarias con ofertas gastronómicas de acordo cos tipos de establecemento, as fórmulas de restauración elixidas e as áreas ou os departamentos de produción ou servizo de alimentos e bebidas.
CA4.13 Extrapoláronse os procesos e os resultados obtidos a novos xéneros ou receitas, e deducíronse as variacións técnicas da adaptación.
CA4.14 Amosouse sensibilidade e gusto artístico ao efectuar os acabamentos e as presentacións das elaboracións culinarias de creación propia e doutros autores.
CA5.3 Determináronse as gornicións e as decoracións adecuadas á elaboración á que se vinculen.
CA5.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA5.5 Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os protocolos establecidos.
CA5.6 Xustificouse a relación entre gornición, decoración, acabado e presentación.
CA5.7 Verificáronse e dispuxéronse todos os elementos que configuran o produto culinario seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Identificáronse, xustificáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados seguindo os procedementos establecidos.
CA5.9 Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

Criterios de avaliación do currículo

CA5.10 Realizáronse todas as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.11 Elixíronse ou ideáronse formas e motivos de decoración, aplicando a creatividade e a imaxinación.
CA5.12 Seleccionáronse técnicas gráficas adecuadas para a realización de esbozos ou modelos gráficos.
CA5.13 Deducíronse variacións no deseño realizado consonte criterios como o tamaño, as materias primas que se vaian empregar, a formas, a cor, etc.
CA6.3 Recoñeceuse a documentación relacionada cos servizos en cocíña, así como a súa formalización e o seu fluxo.
CA6.4 Identificáronse as necesidades de coordinación durante o servizo.
CA6.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento dos servizos.
CA6.6 Executáronse as tarefas propias do servizo en tempo e forma adecuados, seguindo os protocolos establecidos.
CA6.7 Realizáronse as tarefas de recollida de xéneros e adecuación de zonas tras a finalización do servizo, seguindo os procedementos establecidos.
CA6.9 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.10 Comprobouse que o persoal colaborador realice os seus labores de acordo coas instrucións e cos plans establecidos.
CA6.11 Aplicáronse os procedementos de control establecidos para comprobar a correcta preparación e presentación de elaboracións culinarias.

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

Os mínimos esixibles para alcanzar a avaliación positiva correspondense coas competencias que deben adquirir os alumnos, expresadas a través dunha serie de resultados de aprendizaxe (RAs) que debe de demostrar o alumnado nas distintas probas teórica e práctica, sendo o aprobado unha nota igual ou superior ós 5 puntos en cada unha das probas (proba escrita e proba práctica). Os citados mínimos esixibles indícanse en cada UD. Para ter acceso á segunda proba (proba práctica) será imprescindible acadar un mínimo de 5 puntos na primeira proba (proba escrita). Ditarán a primeira da segunda de uns 6 días mínimo.

A nota final será a obtida mediante a media aritmética das dúas puntuacións, sempre e cando sexan ambas de 5 puntos ou máis.

MUI IMPORTANTE:

Hai que acadar como mínimo os 5 puntos en cada proba, de non superar a segunda (proba práctica) o módulo resultará suspenso.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

- 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. Poderase traer unha calculadora tradicional sen ser científica.
- As probas escritas deben ser lexibles para o examinador, do contrario, consideraranse 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.
- As probas nas 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 en cada unha das partes.
- Nas probas tipo test cada tres respostas erróneas restan una resposta correcta, as preguntas non contestadas contarán como erróneas.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escrita (PE) con dúas partes: un test de 100 preguntas e por outra proba de 10 preguntas de desenrolo sobre as unidades didácticas (UD) especificadas na programación do módulo.

O tempo máximo de realización de cada unha das probas (PE e PP) será de 2 horas, e puntuarase de 0 a 10 puntos, debendose acadar un mínimo de 5 puntos en ambas para facer media entre elas e considerarse deste modo o módulo superado.

4.b) Segunda parte da proba

Unha proba práctica, que consistirá en :

- Aplicación dos diferentes procesos de cociña e as súas técnicas asociadas. Procesos intermedios de conservación e rexeneración. Diagramas de fluxo.
- Realización de elaboracións básicas, aplicación de técnicas culinarias básicas e de vangarda, realización de guarnicións e decoracións no aula-taller de cociña.
- Confección dunha oferta gastronómica, das fichas técnicas e de pedido correspondentes.
- Decoración e presentación dunha elaboración.
- Proba de manexo e destreza utilizando a utillaxe, pequena maquinaria e maquinaria propia de cociña.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0500	Xestión da produción en cociña	2023/2024	0	244	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARTA PENA TOMÉ
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 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cocíña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cocíña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Descríbense e analizáronse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cocinado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.
CA1.5 Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cocíña.
CA1.6 Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cocíña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identificáronse e analizáronse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cocíña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA2.1 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cocíña.
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cocíña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identificáronse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cocíña.
CA2.4 Recoñecéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cocíña.
CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cocíña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cocíña.
CA2.7 Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cocíña.
CA2.8 Definíronse os circuítos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cocíña.

Cráterios de avaliación do currículo

CA2.10 Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

CA2.11 Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.

CA3.1 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.

CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.

CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.

CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.

CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.

CA3.6 Planificáronse as fases da produción.

CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.

CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.

CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.

CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.

CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.

CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.

CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.

CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.

CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.

CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.

CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.

CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.

CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.

CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.

CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.

CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cocíña.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cocíña.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recoñece sistemas de produción culinaria, e identifica as súas características e as súas especificidades.
RA2 - Asesora no deseño de espazos e equipamentos, e determina as infraestruturas mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema produtivo.
RA3 - Programa actividades para a produción e o servizo en cocíña, para o que determina e planifica os recursos materiais e humanos.
RA4 - Supervisa procesos de produción e/ou servizo en cocíña, e controla todos os elementos e as variables que os caracterizan.
RA5 - Controla consumos e analiza a documentación e a información necesarias para cumprir os orzamentos establecidos.

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 Descríbonse e analízanse os sistemas de produción culinaria.
CA1.2 Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso.
CA1.3 Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa.
CA1.4 Recoñecéronse os métodos de cocinado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución.

Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Exemplifícanse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña.
CA1.6 Clasifícanse e caracterízanse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.
CA1.7 Relacionáronse os sistemas de produción culinaria coas fórmulas de restauración.
CA1.8 Identifícanse e analízanse os factores que determinan a elección dos sistemas de produción en cociña.
CA1.9 Recoñeceuse e analizouse a normativa relacionada cos sistemas de produción culinaria.
CA2.1 Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña.
CA2.2 Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene.
CA2.3 Identifícanse os aspectos previos que cumpra ter en conta para o deseño de espazos en cociña.
CA2.4 Recoñecéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña.
CA2.5 Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña.
CA2.6 Relacionáronse os conceptos de operatividade ou produtividade coa mellora dos procesos, as previsións de crecemento, e os espazos e os equipamentos en cociña.
CA2.7 Identifícanse e distribúronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña.
CA2.8 Defíníronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas.
CA2.9 Tívoise en conta a relación entre o deseño dos espazos e equipamentos e o volume previsto de produción ou servizo en cociña.
CA2.10 Identifícanse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.
CA2.11 Recoñecéronse as novas tecnoloxías relacionadas cos equipamentos en cociña.
CA3.1 Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña.
CA3.2 Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas.
CA3.3 Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña.
CA3.4 Realizáronse os cuadrantes de calendarios e horarios do persoal do departamento.
CA3.5 Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal.
CA3.6 Planifícanse as fases da produción.
CA3.7 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA3.8 Establecéronse os equipamentos, as máquinas, as ferramentas e os utensilios precisos.
CA3.9 Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade.
CA3.10 Aplicáronse os sistemas de racións e gramaxes en función das necesidades nutricionais.
CA3.11 Calculouse o tempo asignado para a execución dos procesos e os procedementos.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.12 Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria.
CA3.13 Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico.
CA3.14 Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
CA3.15 Realizáronse os diagramas de procesos e os protocolos necesarios.
CA3.16 Recoñecéronse e atendéronse as necesidades de información e formación do persoal sobre as actividades programadas.
CA4.1 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabamento de produtos culinarios.
CA4.2 Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios.
CA4.3 Controlouse o tempo desde a terminación do prato e a recollida por parte do servizo, e asegurouse a maior rapidez posible, sen afectar a temperatura do prato nin os tempos de espera por parte da clientela.
CA4.4 Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.
CA4.5 Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos.
CA4.6 Deseñáronse e realizáronse novos produtos culinarios en función das características dos procesos culinarios.
CA4.7 Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela.
CA4.8 Explicóuselle ao persoal do comedor o protocolo e o xeito correcto de servir o prato, desde o punto de vista gastronómico, para asegurar un servizo consonte as devanditas pautas.
CA4.9 Recoñecéronse as novas tecnoloxías aplicadas nos procesos de produción culinaria.
CA4.10 Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cocifa.
CA4.11 Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato.
CA4.12 Recoñecéronse as prioridades no consumo de elaboracións para determinar obxectivos da súa venda.
CA4.13 Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou i
CA4.14 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Describiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cocifa.
CA5.2 Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario.
CA5.3 Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc.
CA5.4 Formalizáronse os documentos para o control de consumos.
CA5.5 Calculáronse as desviacións entre os consumos reais e as previsións predeterminadas.
CA5.6 Formalizáronse os informes preceptivos ás áreas de administración e xestión da empresa.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas relacionadas co control de consumos en empresas de restauración.

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

Mínimos esixibles :

-CA1.1. Descríbense e analizáronse os sistemas de produción culinaria. -CA1.2. Caracterizáronse os sistemas de distribución e servizo, de ser o caso. -CA1.3. Relacionáronse os sistemas de produción cos sistemas de distribución culinaria e viceversa. -CA1.4. Recoñecéronse os métodos de cociñado e conservación asociados aos sistemas de produción e distribución. -CA1.5. Exemplificáronse mediante diagramas os procesos e os subprocesos relacionados con cada sistema de produción en cociña. -CA1.6. Clasificáronse e caracterizáronse os sistemas de produción en cociña, e valoráronse as vantaxes e os inconvenientes de cada un.

CA2.1. Descríbense as condicións xerais das instalacións e os equipamentos asociadas aos sistemas produtivos en cociña. -CA2.2. Tívoise en conta a normativa en materia de infraestruturas inmobiliarias nos espazos de cociña, así como a aplicación dos principios de hixiene. -CA2.4. Recoñecéronse os condicionantes de seguridade alimentaria relacionados co deseño de espazos en cociña. -CA2.5. Analizáronse os aspectos de funcionalidade que cumpra ter en conta para o deseño de espazos e equipamentos en cociña. -CA2.7. Identificáronse e distribuíronse as zonas e os anexos necesarios para a produción, o servizo, a distribución e o almacenamento en cociña. -CA2.8. Definíronse os circuitos e os fluxos de mercadorías, persoal, produtos, transporte e distribución nas zonas determinadas. -CA2.10. Identificáronse os equipamentos adecuados a cada zona, en relación cos sistemas de produción culinaria.

-CA3.1. Analizouse a información incluída nos documentos relacionados coa produción en cociña. -CA3.2. Relacionouse a produción culinaria coas ofertas gastronómicas. -CA3.3. Calculáronse e determináronse os recursos materiais e humanos necesarios para a produción, e establecéronse as funcións de cada integrante do equipo de cociña. -CA3.5. Realizouse a distribución, a asignación de tarefas e a formulación de instrucións tendo en conta as exigencias de produción culinaria, as prioridades establecidas, e a capacitación e as características do persoal. -CA3.6. Planificáronse as fases da produción. -CA3.7. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados.

-CA3.9. Concretáronse as materias primas e os xéneros necesarios para os procesos, e determinouse o seu nivel de calidade. -CA3.12. Identificáronse as medidas de control relacionadas coa rastrexabilidade que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria. -CA3.13. Identificáronse as medidas de control relacionadas co sistema APPCC que cumpra realizar en cada fase da produción culinaria e determináronse os puntos de control crítico. -CA3.14. Recoñeceuse o procedemento de realización da guía de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

-CA4.1. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para as operacións previas, as técnicas de cocción e o acabado de produtos culinarios. -CA4.2. Controlouse o cumprimento dos protocolos previstos para a presentación, o servizo, o envasamento, o transporte e a distribución de produtos culinarios. -CA4.4. Coordináronse todas as actividades cos departamentos implicados. -CA4.5. Recoñecéronse os produtos culinarios máis adecuados ás técnicas relacionadas cos sistemas produtivos. -CA4.7. Transmitíuselle ao persoal de servizo a información sobre a composición, o tempo de servizo e as técnicas de elaboración do prato, de modo que se asegure a súa explicación á clientela. -CA4.10. Realizáronse elaboracións culinarias aplicando os procedementos asociados a cada sistema de produción en cociña. -CA4.11. Realizáronse as elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos, para o seu consumo diferido no tempo ou para o seu consumo inmediato. -CA4.13. Tivéronse en conta as observacións da clientela transmitidas polo persoal de servizo sobre a elaboración e a presentación dos pratos, ou sobre as súas curiosidades e os seus gustos gastronómicos, para a toma de decisións en canto a variación do prato ou incorporación de novidades. -CA4.14. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénicosanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-CA5.1. Descríbiuse toda a documentación necesaria para o control dos consumos en cociña. -CA5.2. Analizáronse actualizáronse as fichas técnicas de produción, en caso necesario. -CA5.3. Realizáronse os cálculos de consumo por actividade, por períodos determinados, etc. -CA5.4. Formalizáronse os documentos para o control de consumos.

Avaliación e criterios de cualificación

CARACTERÍSTICAS DAS PROBAS:

1. Realizarase unha proba de carácter teórico. Terá carácter eliminatorio (si non se presenta) e consistirá nunha proba escrita con cuestións relacionadas cos contidos do módulo. A proba pode consistir en responder a preguntas cortas, a cuestións tipo test, desenvolvemento dun tema, ou pode consistir nunha combinación delas.

Esta parte puntuarase de 1 a 10.

2. Realizarase e resolverase un suposto práctico de xestión da produción onde se pedirá a resolución de varias cuestións relacionadas coa xestión dun caso práctico real onde se deberá dar resposta a diversas cuestións de organización, elección de liñas, recursos... Esta parte puntuarase de 1 a 10.

A calificación final será a media das puntuacións obtidas nas dúas probas.

A TER EN CONTA :

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

-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. Deberá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A) 1. Realizarase unha proba de carácter teórico. Terá carácter eliminatorio (si non se presenta) e consistirá nunha proba escrita con cuestións relacionadas cos contidos do módulo. A proba pode consistir en responder a preguntas cortas, a cuestións tipo test, desenvolvemento dun tema, ou pode consistir nunha combinación delas.

Esta parte puntuarase de 1 a 10.

A TER EN CONTA :

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

-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. Deberá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador.

4.b) Segunda parte da proba

2. Realizarase e resolverase un suposto práctico de xestión da produción onde se pedirá a resolución de varias cuestións relacionadas coa xestión dun caso práctico real onde se deberá dar resposta a diversas cuestións de organización, elección de liñas, recursos... Esta parte puntuarase de 1 a 10.

A TER EN CONTA :

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

-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. Deberá traer unha calculadora.

-As probas escritas deben ser lexibles para o examinador.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0501	Xestión da calidade e da seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	0	80	0
MP0501_12	Seguridade e hixiene alimentarias	2023/2024	0	50	0
MP0501_22	Xestión da calidade	2023/2024	0	30	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
(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.

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
(MP0501_12) CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
(MP0501_22) CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
(MP0501_12) CA1.3 Descríbironse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.4 Comprobouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
(MP0501_12) CA1.5 Descríbironse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
(MP0501_22) CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.
(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
(MP0501_22) CA1.6 Descríbironse as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
(MP0501_12) CA1.7 Descríbironse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
(MP0501_12) CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0501_12) CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.

(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.

(MP0501_12) CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.

(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.

(MP0501_12) CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.

(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.

(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.

(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.

(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.

(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.

(MP0501_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias

(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.

(MP0501_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.

(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.

(MP0501_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.

(MP0501_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.

(MP0501_12) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.

(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.

(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.

(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.

(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.

(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.

(MP0501_12) CA4.2 Descríbíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

(MP0501_12) CA4.3 Identificáronse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

(MP0501_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0501_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.
--

(MP0501_12) CA4.8 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.
--

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
--

(MP0501_12) RA1 - Supervisa a limpeza e a desinfección dos utensilios, os equipamentos e as instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
--

(MP0501_22) RA1 - Identifica os sistemas de xestión da calidade, e caracteriza os pasos para o seu deseño e a súa posta en práctica.
--

(MP0501_22) RA2 - Controla a aplicación das normas de calidade, e caracteriza os métodos e as ferramentas de medición.
--

(MP0501_12) RA2 - Verifica as boas prácticas hixiénicas, para o que avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.

(MP0501_12) RA3 - Aplica os sistemas de autocontrol baseados na análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC) e de control da rastrexabilidade, e xustifica os principios asociados a estes.
--

(MP0501_12) RA4 - Controla a xestión ambiental nos establecementos de restauración e recoñece os seus beneficios, así como as súas implicacións a nivel sanitario.
--

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

(MP0501_12) CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.

(MP0501_22) CA1.1 Recoñeceuse o concepto, a etimoloxía e os aspectos do termo calidade .
--

(MP0501_12) CA1.2 Avaliáronse as consecuencias para a inocuidade dos produtos e a seguridade dos consumidores dunha limpeza e unha desinfección inadecuadas.
--

(MP0501_22) CA1.2 Identificáronse os principios máis salientables relacionados coa calidade e coa súa xestión.
--

(MP0501_12) CA1.3 Descríbense os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).
--

(MP0501_22) CA1.3 Analizáronse os obxectivos dos sistemas de xestión da calidade.

(MP0501_12) CA1.4 Comproboouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, de xeito que se asegure a súa completa eliminación.
--

(MP0501_22) CA1.4 Relacionouse o deseño do sistema de calidade coas particularidades da empresa.
--

(MP0501_12) CA1.5 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.

(MP0501_22) CA1.5 Identificáronse os manuais e outra documentación relacionada co sistema de xestión da calidade.

(MP0501_12) CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

(MP0501_22) CA1.6 Descríbense as accións de formación necesarias para o persoal ao seu cargo para pór en práctica o sistema de calidade determinado.
--

(MP0501_12) CA1.7 Descríbense os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.

Cráterios de avaliación do currículo

(MP0501_12) CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
(MP0501_12) CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
(MP0501_12) CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas e de manipulación.
(MP0501_22) CA2.1 Definíronse os métodos e as ferramentas de medición da calidade.
(MP0501_12) CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios, así como os principais riscos e as toxiinfeccións que se asocian aos malos hábitos.
(MP0501_22) CA2.2 Relacionáronse os datos obtidos das ferramentas de medición con posibles accións de mellora.
(MP0501_12) CA2.3 Identificáronse os axentes causantes dos riscos e as súas medidas de prevención, en caso de que existan.
(MP0501_22) CA2.3 Identificáronse e recoñecéronse as características dun plan de calidade, para posteriormente obter o certificado de calidade.
(MP0501_12) CA2.4 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos, para evitar problemas na saúde da poboación consumidora.
(MP0501_22) CA2.4 Analizáronse plans de calidade relacionados coas empresas de restauración.
(MP0501_12) CA2.5 Recoñecéronse os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir contaminación ou alteración nos alimentos.
(MP0501_22) CA2.5 Recoñecéronse os métodos para a autoavaliación.
(MP0501_12) CA2.6 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración, e identificáronse as alerxias e as intolerancias alimentarias.
(MP0501_22) CA2.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias ou correntes máis actuais na normalización e na certificación dos novos modelos da calidade.
(MP0501_12) CA2.7 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias
(MP0501_12) CA2.8 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
(MP0501_12) CA2.9 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas do persoal manipulador.
(MP0501_12) CA3.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
(MP0501_12) CA3.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de APPCC.
(MP0501_12) CA3.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctivas.
(MP0501_12) CA3.4 Definíronse os parámetros asociados á avaliación dos puntos críticos de control.
(MP0501_12) CA3.5 Formalizáronse os rexistros asociados ao sistema.
(MP0501_12) CA3.6 Relacionouse a rastrexabilidade coa seguridade alimentaria.
(MP0501_12) CA3.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
(MP0501_12) CA3.8 Recoñecéronse as principais normas voluntarias implantadas no sector alimentario: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005, etc.
(MP0501_12) CA4.1 Relacionouse o consumo coas vantaxes que proporciona a súa redución.
(MP0501_12) CA4.2 Describíronse as vantaxes ambientais da reutilización dos recursos.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0501_12) CA4.3 Identifícanse as enerxías e/ou os recursos cuxo uso sexa menos prexudicial para o ambiente, e aquelas convenientes desde o punto de vista económico.

(MP0501_12) CA4.4 Recoñecéronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados, así como os seus efectos ambientais.

(MP0501_12) CA4.5 Determináronse as posibles afeccións orixinadas pola industria alimentaria.

(MP0501_12) CA4.6 Aplicáronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

(MP0501_12) CA4.7 Establecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos ou as emisións, e tomáronse medidas para a protección ambiental.

(MP0501_12) CA4.8 Identifícanse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

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

Os mínimos exixibles correspóndense cos Criterios de Avaliación citados anteriormente nas dúas probas. Para acadar o aprobado do módulo será necesario superar todos os criterios de avaliación das dúas unidades formativas.

Os criterios de cualificación. Cada pregunta levará indicada a súa valoración. Compre ter unha puntuación igual ou superior a cinco en cada proba de cada unidade formativa para a súa superación.

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá 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 non superen a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles asignará será un 4.

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

Proba que versará en ambas unidades formativas sobre aspectos teóricos relacionados cos criterios de avaliación citados anteriormente. A proba poderá consistir en pregunta curta, tipo test, múltiples opcións, verdadeiro e falso ou completar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Duración da proba: 90 minutos

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

Proba que versará sobre supostos prácticos asociados aos criterios de avaliación citados anteriormente.

Duración da proba: 90 minutos.

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul e calculadora non programable.

Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0502	Gastronomía e nutrición	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	MÓNICA COMBO 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 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades 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 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identifícanse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identifícanse e caracterízanse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñécéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñécéronse e caracterízanse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.
CA1.6 Recoñécéronse e caracterízanse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.
CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.
CA2.2 Identifícanse as características das gastronomías galega e española.
CA2.3 Recoñécéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.
CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.
CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.
CA2.6 Identifícanse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.
CA2.7 Recoñécéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.
CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.
CA3.1 Describíronse os conceptos de alimento e alimentación .
CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.
CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.
CA3.4 Recoñécéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.
CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.
CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.
CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.
CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.
CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.
CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.
CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.
CA4.6 Describíronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.
CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.
CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.
CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Identifica tendencias gastronómicas, para o que analiza os seus principios e as súas características.
RA2 - Recoñece as gastronomías galega, española e internacional, para o que identifica os produtos, as elaboracións, as tradicións e os costumes máis representativos.
RA3 - Identifica as propiedades nutricionais dos alimentos, para o que analiza as súas funcións na alimentación.
RA4 - Aplica principios básicos de dietética en establecementos de restauración, tendo en conta a relación entre as propiedades dietéticas e nutricionais dos alimentos, e as necesidades 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
CA1.1 Recoñeceuse a procedencia do termo gastronomía .
CA1.2 Identificáronse os feitos máis salientables relacionados coa gastronomía.
CA1.3 Identificáronse e caracterizáronse as publicacións e os autores relacionados coa gastronomía.
CA1.4 Recoñecéronse eventos e distincións gastronómicas de relevancia.
CA1.5 Recoñecéronse e caracterizáronse os movementos e as correntes culinarias, así como os seus principais representantes.

Critérios de avaliación do currículo

CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse as tendencias e as correntes gastronómicas actuais.

CA2.1 Relacionouse a gastronomía coa cultura dos pobos.

CA2.2 Identificáronse as características das gastronomías galega e española.

CA2.3 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos galegos e españois máis significativos.

CA2.4 Analizáronse as tradicións e os costumes gastronómicos galegos e españois.

CA2.5 Analizáronse as achegas das gastronomías galega e española ao patrimonio gastronómico internacional.

CA2.6 Identificáronse as características da gastronomía internacional por países, áreas ou zonas xeográficas.

CA2.7 Recoñecéronse as elaboracións e os produtos internacionais máis significativos.

CA2.8 Recoñeceuse a influencia da gastronomía internacional nas gastronomías galega e española.

CA3.1 Descríbóronse os conceptos de alimento e alimentación .

CA3.2 Caracterizouse a pirámide dos alimentos e a súa relación con cada grupo.

CA3.3 Relacionáronse os hábitos alimentarios coa súa influencia na saúde.

CA3.4 Recoñecéronse os novos hábitos alimentarios na sociedade actual.

CA3.5 Describiuse o concepto de nutrición.

CA3.6 Identificáronse os nutrientes e as súas funcións.

CA3.7 Identificáronse os nutrientes presentes nos grupos de alimentos.

CA4.1 Describiuse o concepto de dietética.

CA4.2 Recoñecéronse as necesidades nutricionais e enerxéticas das persoas ao longo da súa vida e a súa relación co metabolismo.

CA4.3 Recoñecéronse os tipos de dietas en función dos estilos de vida.

CA4.4 Recoñecéronse os valores para a saúde das dietas mediterránea e atlántica.

CA4.5 Manexáronse táboas de composición de alimentos para a confección de dietas.

CA4.6 Descríbóronse dietas tipo e as súas posibles aplicacións.

CA4.7 Aplicáronse principios dietéticos para elaborar dietas e menús específicos en establecementos de restauración.

CA4.8 Caracterizáronse e deseñáronse dietas para persoas con necesidades alimentarias específicas.

CA4.9 Recoñeceuse a importancia dos hábitos alimentarios saudables ao longo da vida.

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

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

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 será cualificada de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá 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 poderá asignarse será de catro puntos

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

-Proba teórica que pode conter preguntas tipo test, de resposta breve e de desenvolvemento de contidos. A superación desta primeira parte é imprescindible para poder acceder á realización da segunda proba.

-Duración da proba 90 minutos.

-Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

-Proba práctica que pode conter exercicios asociadas aos criterios de avaliación citados anteriormente.

-Duración da proba 90 minutos.

-Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.

Esta proba terá lugar na hora e data publicada ao inicio deste proceso.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	2023/2024	0	70	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ESPERANZA TIMIRAOS BARREIRO
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 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.
RA4 - Avalía os tipos de empresas de restauración e analiza a súa situación no mercado.
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

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 Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.
CA1.2 Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados.
CA1.3 Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.
CA1.4 Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas do sector.
CA1.6 Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.
CA1.7 Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.
CA4.1 Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
CA4.2 Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
CA4.3 Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
CA4.4 Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
CA4.5 Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
CA4.6 Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
CA4.7 Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
CA4.8 Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
CA4.9 Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.
CA6.1 Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
CA6.2 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA1 - Establece estruturas organizativas en restauración, e caracterizando os modelos organizativos e os obxectivos da empresa.
RA2 - Controla a xestión administrativa de áreas de restauración, para o que analiza a documentación e a información reflectida nela.
RA3 - Controla os orzamentos das áreas de produción, e recoñece e determina a estrutura dos niveis de aprovisionamento, gastos e ingresos do seu departamento ou establecemento, segundo o caso.
RA5 - Elabora o plan de comercialización propio das empresas de restauración, establece as características dos elementos que o conforman, e deseña estratexias e accións.
RA6 - Deseña ofertas gastronómicas, e caracteriza e selecciona os elementos que as configuran e as súas variables.

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

CA1.5 Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.
CA2.1 Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.
CA2.2 Recoñeceuse o círculo da documentación e a finalidade no sector de restauración.
CA2.3 Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.
CA2.4 Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
CA2.5 Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
CA2.6 Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
CA2.7 Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
CA2.8 Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
CA2.9 Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.
CA3.1 Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas de restauración.
CA3.2 Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
CA3.3 Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
CA3.4 Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
CA3.5 Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
CA3.6 Estableceuse a estrutura de custos en restauración
CA3.7 Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
CA3.8 Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.
CA3.9 Establecéronse métodos de valoración de existencias.
CA3.10 Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.1 Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
CA5.2 Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
CA5.3 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
CA5.4 Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
CA5.5 Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
CA5.6 Deseñouse a presentación do plan de comercialización.
CA5.7 Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.
CA6.3 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas, así como as novas tendencias.
CA6.4 Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
CA6.5 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA6.6 Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta gastronómica.
CA6.7 Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.
CA6.8 Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.
CA6.9 Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

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

CA.1

Establecéronse plans empresariais segundo os obxectivos marcados

Definíronse os obxectivos empresariais segundo o modelo de produto.

Deseñáronse estratexias e técnicas de planificación empresarial.

Conceptualizáronse os modelos organizativos e as novas tendencias entre as empresas de restauración.

Elaboráronse organigramas que correspondan aos modelos organizativos e ás novas tendencias entre as empresas do sector.

Valoráronse os principios estruturais e organizativos das empresas de restauración como elementos fundamentais para a consecución dos obxectivos establecidos.

Identificáronse as principais diferenzas entre o mercado de produtos e o de servizos.

CA.2

Recoñeceuse o circuíto da documentación e a finalidade no sector de restauración.

Xustificouse a finalidade da xestión da documentación nas empresas de restauración.

Deseñáronse sistemas de rexistro da información reflectida nela.

Identificáronse sistemas de arquivo da documentación xerada, emitida ou recibida.
Clasificouse a información que reflicte a documentación segundo as necesidades empresariais.
Recoñeceuse a normativa básica relativa á xestión da documentación.
Valorouse a importancia dunha correcta xestión da documentación administrativa, económica e financeira para mellorar o funcionamento empresarial ou departamental.
Establecéronse sistemas de facturación e cobramento.
Aplicáronse as novas tecnoloxías na xestión e na interpretación da documentación empresarial.

CA.3

Identificáronse os tipos de orzamentos que afectan a planificación de empresas.
Caracterizáronse os elementos que conforman os orzamentos.
Elaboráronse orzamentos de diversos tipos para a organización e a planificación das empresas de restauración, así como de áreas dentro destas.
Establecéronse métodos de control orzamentario, xustificáronse racionalmente as posibles desviacións e aplicáronse medidas correctoras.
Calculáronse os prezos de venda das ofertas gastronómicas do establecemento.
Estableceuse a estrutura de custos en restauración.
Determinouse o limiar de rendibilidade segundo a oferta gastronómica e o tipo de establecemento ou servizo.
Establecéronse criterios de avaliación de provedores e seleccionáronse os que mellor se adaptan ás demandas empresariais.
Establecéronse métodos de valoración de existencias.
Aplicáronse sistemas ofimáticos e de comunicación na xestión departamental ou empresarial.

CA.4

Recoñeceuse a normativa autonómica e/ou estatal sobre tipoloxía e clasificación dos establecementos de restauración.
Recoñecéronse os tipos de empresas tradicionais de restauración.
Identificáronse as novas tendencias empresariais en restauración.
Describiuse a tipoloxía das empresas de restauración segundo a normativa autonómica e/ou estatal.
Identificáronse os factores e as motivacións da demanda.
Clasificouse a clientela segundo a súa tipoloxía.
Caracterizáronse os elementos determinantes da demanda: socioculturais, económicos e demográficos.
Investigáronse as tendencias actuais da demanda.
Valorouse a importancia de coñecer a situación do mercado e as tendencias da oferta.

CA.5

Conceptualizouse o plan de comercialización ou de márketing.
Establecéronse obxectivos para conseguir co plan de comercialización.
Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias para realizar o plan de comercialización.
Realizouse a planificación económica do plan de comercialización.
Identificáronse sistemas de control do plan de márketing e das súas desviacións.
Valorouse a importancia da aplicación do plan de comercialización para alcanzar os obxectivos da empresa.

CA.6

Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
Caracterizáronse os principais tipos de ofertas gastronómicas.
Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela na confección de ofertas gastronómicas.
Considerouse o tipo de establecemento, a estacionalidade, a situación, o tipo de clientela e outros factores.
Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.

Tivéronse en conta os principios básicos para o deseño físico da carta.

Aplicáronse técnicas de promoción e publicidade.

Aplicáronse técnicas de márketing relacionadas cos prezos.

Controlouse o grao de satisfacción da clientela.

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 será cualificada de un a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá 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 poderá asignarse será de catro puntos

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

PRIMERA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: terá carácter eliminatorio e consistirá nunha proba escrita que versará sobre una mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques poderán ser: preguntas tipo test, preguntas curtas, recheo de ocios ou preguntas a desenvolver. O tempo máximo da primeira parte da proba será de 1 hora aproximadamente.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul ou negro

4.b) Segunda parte da proba

SEGUNDA PARTE DA PROBA

CARACTERÍSTICAS E INSTRUMENTOS DE AVALIACIÓN: consistirá no desenvolvemento de un ou de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Esta parte poderá estar formada por un ou varios bloques. Estes bloques consistirán na realización de: supostos prácticos relacionados cos contidos da materia e comentarios e análise de texto e/ou imaxes, O tempo máximo da segunda parte da proba será de 2 horas y media aproximadamente.

MATERIAL NECESARIO: bolígrafo azul ou negro e calculadora., que poderá ser científica, pero non programable

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	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	XOSE ANTÓN PERNAS SOTO
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 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.

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 Identificáronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.7 Identificáronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.
CA3.1 Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexa cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.
CA4.1 Descríbense as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identifícanse os xeitos de formación.
CA4.4 Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.
CA4.6 Identifícanse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.
CA5.1 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 Descríbense técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina os postos de traballo e as súas funcións na área de restauración, e establece as características dos perfís profesionais.
RA2 - Planifica os recursos humanos, aplicando os sistemas de organización do persoal dependente.
RA3 - Colabora na selección de persoal, tendo en conta as previsións e as necesidades da empresa.
RA4 - Integra o persoal da empresa, adaptando os modelos actuais de organización dos recursos humanos.
RA5 - Dirixe os equipos aplicando as técnicas de xestión de recursos humanos para a consecución dos obxectivos.

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 Identifícaronse as etapas da planificación de cadros e previsión das necesidades de persoal.
CA1.2 Definíronse as características de cada posto de traballo correspondentes a persoal semicualificado e cualificado.
CA1.3 Caracterizáronse as funcións que debe desempeñar o persoal dependente.
CA1.4 Definíronse os límites de responsabilidade, as funcións e as tarefas de cada posto de traballo.
CA1.5 Valoráronse os principios deontolóxicos característicos no marco das empresas ou as áreas de restauración.
CA2.1 Relacionáronse as novas tendencias empresariais en restauración cos equipos humanos.
CA2.2 Establecéronse os sistemas de planificación de cadros de persoal e avaliáronse as variables necesarias.
CA2.3 Definíronse as quendas necesarias, as xornadas, o calendario anual e o descanso para o correcto funcionamento do establecemento ou da área de restauración.
CA2.4 Avaliáronse os tempos de traballo das actividades profesionais máis significativas en restauración.
CA2.5 Traballouse con software de xestión de cadros de persoal.
CA2.6 Establecéronse as técnicas dos métodos de medición de tempos.
CA2.7 Identifícaronse as técnicas de comunicación e motivación de persoal.
CA2.8 Valorouse a normativa en materia laboral.
CA3.1 Identificouse o proceso de selección de persoal e as súas fases.
CA3.2 Preparouse un plan secuenciado de selección de persoal.
CA3.3 Recoñecéronse as técnicas de selección.
CA3.4 Analizáronse os principais métodos para a selección de persoal semicualificado e cualificado.
CA3.5 Elixíronse sistemas de recrutamento de persoal.
CA3.6 Deseñáronse os aspectos técnicos da entrevista e dos tests.
CA3.7 Recoñecéronse outros xeitos de selección.
CA3.8 Valoráronse as persoas candidatas segundo o posto que se desexe cubrir.
CA3.9 Valorouse o custo do proceso de selección.
CA4.1 Descríronse as necesidades de formación para se actualizar ao posto de traballo.
CA4.2 Recoñeceuse a finalidade da formación.
CA4.3 Identifícaronse os xeitos de formación.
CA4.4 Recoñecéronse as motivacións dos traballadores da empresa.
CA4.5 Caracterizáronse os elementos determinantes da motivación e da desmotivación no posto de traballo.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.6 Identifícaronse técnicas de motivación.
CA4.7 Valorouse a importancia de coñecer o clima laboral para analizar os factores motivadores e desmotivadores, e para solucionar os problemas.
CA4.8 Deseñouse un plan de acollemento para novos traballadores.
CA5.1 Describiuse o plan de dirección.
CA5.2 Caracterizáronse as normas da dirección de equipos.
CA5.3 Establecéronse os principios da dirección en función dos obxectivos.
CA5.4 Deseñáronse as estratexias e as accións necesarias de liderado.
CA5.5 Describíronse técnicas de dirección e dinamización de equipos e reunións de traballo para cada departamento.
CA5.6 Valorouse a importancia dunha boa dirección.

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

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

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 será cualificada de cero a dez puntos. As persoas aspirantes que superaran a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá 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 poderá asignarse será de catro puntos.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Proba que versará en ambas unidades formativas sobre aspectos teóricos relacionados cos criterios de avaliación citados anteriormente. A proba poderá consistir en pregunta curta, tipo test, múltiples opcións, verdadeiro e falso ou completar. Na parte das preguntas tipo test descontarán as mal contestadas, non así as que se deixen en branco nin nas preguntas curtas.

Duración da proba: 90 minutos

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul.

4.b) Segunda parte da proba

Proba que versará sobre supostos prácticos asociados aos criterios de avaliación citados anteriormente.

Duración da proba: 90 minutos.

Instrumentos necesarios: bolígrafo de cor negra ou azul e calculadora non programable.



Non se permitirá o uso de aparellos de telefonía móbil ou similares.

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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0506	Formación e orientación laboral	2023/2024	0	107	0
MP0506_22	Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura do emprego	2023/2024	0	62	0
MP0506_12	Prevención de riscos laborais	2023/2024	0	45	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUCÍA RILO LÓPEZ
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
(MP0506_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0506_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0506_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0506_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 de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.
(MP0506_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0506_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0506_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

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
(MP0506_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0506_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0506_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0506_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0506_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0506_12) CA1.3 Apareciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0506_22) CA1.4 Emplegáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0506_12) CA1.4 Comprenderóense as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0506_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0506_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.
(MP0506_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0506_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración
(MP0506_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.
(MP0506_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0506_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.

Critérios de avaliación do currículo

(MP0506_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.

(MP0506_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.

(MP0506_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.

(MP0506_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.

(MP0506_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 superior en dirección de cociña.

(MP0506_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.

(MP0506_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.

(MP0506_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.

(MP0506_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.

(MP0506_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 superior en dirección de cociña.

(MP0506_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.

(MP0506_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.

(MP0506_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.

(MP0506_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.

(MP0506_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.

(MP0506_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.

(MP0506_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.

(MP0506_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.

(MP0506_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.

(MP0506_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.

(MP0506_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.

(MP0506_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.

(MP0506_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.

(MP0506_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.

(MP0506_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.

(MP0506_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.

(MP0506_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
(MP0506_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0506_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0506_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.
(MP0506_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0506_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0506_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0506_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0506_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0506_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0506_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.
(MP0506_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.
(MP0506_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.
(MP0506_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.
(MP0506_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
(MP0506_22) RA1 - Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización.
(MP0506_12) RA1 - Recoñece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral.
(MP0506_22) RA2 - Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo.
(MP0506_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 de hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración.
(MP0506_12) RA3 - Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as responsabilidades de todos os axentes implicados.
(MP0506_22) RA3 - Determina a acción protectora do sistema da seguridade social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións.
(MP0506_12) RA4 - Determina as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) RA4 - Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.

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
(MP0506_22) CA1.1 Identificáronse os equipos de traballo en situacións de traballo relacionadas co perfil de técnico superior en dirección de cociña e valoráronse as súas vantaxes sobre o traballo individual.
(MP0506_12) CA1.1 Relacionáronse as condicións laborais coa saúde da persoa traballadora.
(MP0506_22) CA1.2 Determináronse as características do equipo de traballo eficaz fronte ás dos equipos ineficaces.
(MP0506_12) CA1.2 Distinguíronse os principios da acción preventiva que garanten o dereito á seguridade e á saúde das persoas traballadoras.
(MP0506_22) CA1.3 Adoptáronse responsablemente os papeis asignados para a eficiencia e a eficacia do equipo de traballo.
(MP0506_12) CA1.3 Apareciouse a importancia da información e da formación como medio para a eliminación ou a redución dos riscos laborais.
(MP0506_22) CA1.4 Empregáronse axeitadamente as técnicas de comunicación no equipo de traballo para recibir e transmitir instrucións e coordinar as tarefas.
(MP0506_12) CA1.4 Comprenderonse as actuacións axeitadas ante situacións de emerxencia e risco laboral grave e inminente.
(MP0506_22) CA1.5 Determináronse procedementos para a resolución dos conflitos identificados no seo do equipo de traballo.
(MP0506_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.
(MP0506_22) CA1.6 Aceptáronse de forma responsable as decisións adoptadas no seo do equipo de traballo.
(MP0506_12) CA1.6 Analizáronse os dereitos á vixilancia e protección da saúde no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración
(MP0506_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.
(MP0506_12) CA1.7 Asumiuse a necesidade de cumprir as obrigas das persoas traballadoras en materia de prevención de riscos laborais.
(MP0506_22) CA2.1 Identificáronse o ámbito de aplicación, as fontes e os principios de aplicación do dereito do traballo.
(MP0506_12) CA2.1 Determináronse as condicións de traballo con significación para a prevención nos contornos de traballo relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) CA2.2 Distinguíronse os principais organismos que interveñen nas relacións laborais.
(MP0506_12) CA2.2 Clasificáronse os factores de risco na actividade e os danos derivados deles.
(MP0506_22) CA2.3 Identificáronse os elementos esenciais dun contrato de traballo.
(MP0506_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 superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) CA2.4 Analizáronse as principais modalidades de contratación e identificáronse as medidas de fomento da contratación para determinados colectivos.
(MP0506_12) CA2.4 Identificáronse as situacións de risco máis habituais nos contornos de traballo das persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_22) CA2.5 Valoráronse os dereitos e as obrigas que se recollen na normativa laboral.
(MP0506_12) CA2.5 Levouse a cabo a avaliación de riscos nun contorno de traballo, real ou simulado, relacionado co sector de actividade.
(MP0506_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 superior en dirección de cociña.
(MP0506_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
(MP0506_22) CA2.8 Analizouse o recibo de salarios e identificáronse os principais elementos que o integran.
(MP0506_22) CA2.9 Identificáronse as causas e os efectos da modificación, a suspensión e a extinción da relación laboral.
(MP0506_22) CA2.10 Identificáronse os órganos de representación das persoas traballadoras na empresa.
(MP0506_22) CA2.11 Analizáronse os conflitos colectivos na empresa e os procedementos de solución.
(MP0506_22) CA2.12 Identificáronse as características definitorias dos novos contornos de organización do traballo.
(MP0506_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.
(MP0506_12) CA3.1 Valorouse a importancia dos hábitos preventivos en todos os ámbitos e en todas as actividades da empresa.
(MP0506_22) CA3.2 Delimitouse o funcionamento e a estrutura do sistema de seguridade social.
(MP0506_12) CA3.2 Clasificáronse os xeitos de organización da prevención na empresa en función dos criterios establecidos na normativa sobre prevención de riscos laborais.
(MP0506_22) CA3.3 Identificáronse, nun suposto sinxelo, as bases de cotización dunha persoa traballadora e as cotas correspondentes a ela e á empresa.
(MP0506_12) CA3.3 Determináronse os xeitos de representación das persoas traballadoras na empresa en materia de prevención de riscos.
(MP0506_22) CA3.4 Determináronse as principais prestacións contributivas de seguridade social, os seus requisitos e a súa duración, e realizouse o cálculo da súa contía nalgúns supostos prácticos.
(MP0506_12) CA3.4 Identificáronse os organismos públicos relacionados coa prevención de riscos laborais.
(MP0506_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.
(MP0506_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.
(MP0506_12) CA3.6 Estableceuse o ámbito dunha prevención integrada nas actividades da empresa, e determináronse as responsabilidades e as funcións de cadaquén.
(MP0506_12) CA3.7 Definiuse o contido do plan de prevención nun centro de traballo relacionado co sector profesional da titulación de técnico superior en dirección de cociña.
(MP0506_12) CA3.8 Proxectouse un plan de emerxencia e evacuación para unha pequena ou mediana empresa do sector de actividade do título.
(MP0506_22) CA4.1 Valoráronse as propias aspiracións, motivacións, actitudes e capacidades que permitan a toma de decisións profesionais.
(MP0506_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.
(MP0506_22) CA4.2 Tomouse conciencia da importancia da formación permanente como factor clave para a empregabilidade e a adaptación ás esixencias do proceso produtivo.
(MP0506_12) CA4.2 Analizouse o significado e o alcance da sinalización de seguridade de diversos tipos.
(MP0506_22) CA4.3 Valoráronse as oportunidades de formación e emprego noutros estados da Unión Europea.
(MP0506_12) CA4.3 Seleccionáronse os equipamentos de protección individual (EPI) axeitados ás situacións de risco atopadas.
(MP0506_22) CA4.4 Valorouse o principio de non-discriminación e de igualdade de oportunidades no acceso ao emprego e nas condicións de traballo.
(MP0506_12) CA4.4 Analizáronse os protocolos de actuación en caso de emerxencia.
(MP0506_22) CA4.5 Deseñáronse os itinerarios formativos profesionais relacionados co perfil profesional de técnico superior en dirección de cociña.

Criterios de avaliación do currículo

(MP0506_12) CA4.5 Identificáronse as técnicas de clasificación de persoas feridas en caso de emerxencia, onde existan vítimas de diversa gravidade.

(MP0506_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.

(MP0506_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.

(MP0506_22) CA4.7 Identificáronse as principais fontes de emprego e de inserción laboral para as persoas coa titulación de técnico superior en dirección de cociña.

(MP0506_22) CA4.8 Empregáronse adecuadamente as técnicas e os instrumentos de procura de emprego.

(MP0506_22) CA4.9 Prevíronse as alternativas de autoemprego nos sectores profesionais relacionados co título.

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:

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 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 dous 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	CSHOT04	Dirección de cociña	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0507	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	LUCÍA RILO LÓPEZ
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.
CA1.4 Analízanse as características das actividades emprendedoras no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA1.8 Analízase a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
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.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de 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.
CA2.8 Identifícanse, en empresas de restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Defínense os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analízanse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Descríbense as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA3.1 Analízase o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cumpren para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analízanse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
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 Identifícanse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identifícanse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas de restauración tendo en conta a súa localización.
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 Defíníronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resúmenes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración e a dirección de cociña, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fisc
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

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
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.5 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 dirección de cociña, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
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.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector de hostalaría e, en concreto, no subsector de restauración.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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

Os mínimos exigibles para a avaliación positiva do módulo serán os seguintes (organizados por resultados de aprendizaxe):

RA1. Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.

CA1.1. Identifícase o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.

CA1.3. Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.

CA1.7. Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da dirección de servizos en 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.

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.

CA2.5. Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de 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.

CA2.10. Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.

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.

RA3. Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.

CA3.1. Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos que cómpren para desenvolver a actividade empresarial.

CA3.2. Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determinándose as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.

CA3.4. 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.

CA3.9. Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.

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.

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.

CA4.3. Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionada coa restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidacións trimestrais e liquidacións anuais).

CA4.5. Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

Criterios de cualificación

1º.-A cualificación expresarase 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:

EXAME TEÓRICO (Primeira parte da proba): 5 puntos

EXAME PRÁCTICO (Segunda 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 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 telefono móbil) para realizar esta proba.