ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

Código da familia profesional	Familia profesional	Código do ciclo formativo	Ciclo formativo	Grao	Réxime
HOT	Hostalaría e turismo	CMHOT01	Cociña e gastronomía	Ciclos formativos de grao medio	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	RAQUEL COBAS GARCÍA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidació
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.
RA2 - Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.
RA3 - Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.
RA4 - Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificouse o concepto de innovación e a súa relación co progreso da sociedade e o aumento no benestar dos individuos.
CA1.2 Analizouse o concepto de cultura emprendedora e a súa importancia como dinamizador do mercado laboral e fonte de benestar social.
CA1.3 Valorouse a importancia da iniciativa individual, a creatividade, a formación, a responsabilidade e a colaboración como requisitos indispensables para ter éxito na actividade emprendedora.
CA1.4 Analizáronse as características das actividades emprendedoras no sector da cociña e restauración.
CA1.5 Valorouse o concepto de risco como elemento inevitable de toda actividade emprendedora.
CA1.6 Valoráronse ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación, pola creatividade e pola súa factibilidade.
CA1.7 Decidiuse a partir das ideas emprendedoras unha determinada idea de negocio do ámbito da cociña e restauración, que ha servir de punto de partida para a elaboración do proxecto empresarial.
CA1.8 Analizouse a estrutura dun proxecto empresarial e valorouse a súa importancia como paso previo á creación dunha pequena empresa.
CA2.1 Valorouse a importancia das pequenas e medianas empresas no tecido empresarial galego.
CA2.2 Analizouse o impacto ambiental da actividade empresarial e a necesidade de introducir criterios de sustentabilidade nos principios de actuación das empresas.
CA2.3 Identificáronse os principais compoñentes do contorno xeral que rodea a empresa e, en especial, nos aspectos tecnolóxico, económico, social, ambiental, demográfico e cultural.
CA2.4 Apreciouse a influencia na actividade empresarial das relacións coa clientela, con provedores, coas administracións públicas, coas entidades financeiras e coa competencia como principais integrantes do contorno específico.
CA2.5 Determináronse os elementos do contorno xeral e específico dunha pequena ou mediana empresa de cociña e restauración en función da súa posible localización.
CA2.6 Analizouse o fenómeno da responsabilidade social das empresas e a súa importancia como un elemento da estratexia empresarial.
CA2.7 Valorouse a importancia do balance social dunha empresa relacionada coa cociña e restauración e describíronse os principais custos sociais en que incorren estas empresas, así como os beneficios sociais que producen.
CA2.8 Identificáronse, en empresas de cociña e restauración, prácticas que incorporen valores éticos e sociais.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.9 Definíronse os obxectivos empresariais incorporando valores éticos e sociais.
CA2.10 Analizáronse os conceptos de cultura empresarial, e de comunicación e imaxe corporativas, así como a súa relación cos obxectivos empresariais.
CA2.11 Describíronse as actividades e os procesos básicos que se realizan nunha empresa de cociña e restauración, e delimitáronse as relacións de coordinación e dependencia dentro do sistema empresarial.
CA2.12 Elaborouse un plan de empresa que inclúa a idea de negocio, a localización, a organización do proceso produtivo e dos recursos necesarios, a responsabilidade social e o plan de márketing.
CA3.1 Analizouse o concepto de persoa empresaria, así como os requisitos para desenvolver a actividade empresarial.
CA3.2 Analizáronse as formas xurídicas da empresa e determináronse as vantaxes e as desvantaxes de cada unha en relación coa súa idea de negocio.
CA3.3 Valorouse a importancia das empresas de economía social no sector da cociña e da restauración.
CA3.4 Especificouse o grao de responsabilidade legal das persoas propietarias da empresa en función da forma xurídica elixida.
CA3.5 Diferenciouse o tratamento fiscal establecido para cada forma xurídica de empresa.
CA3.6 Identificáronse os trámites esixidos pola lexislación para a constitución dunha pequena ou mediana empresa en función da súa forma xurídica.
CA3.7 Identificáronse as vías de asesoramento e xestión administrativa externas á hora de pór en marcha unha pequena ou mediana empresa.
CA3.8 Analizáronse as axudas e subvencións para a creación e posta en marcha de empresas da cociña e restauración tendo en conta a súa localización.
CA3.9 Incluíuse no plan de empresa información relativa á elección da forma xurídica, os trámites administrativos, as axudas e as subvencións.
CA4.1 Analizáronse os conceptos básicos de contabilidade, así como as técnicas de rexistro da información contable: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.
CA4.2 Describíronse as técnicas básicas de análise da información contable, en especial no referente ao equilibrio da estrutura financeira e á solvencia, á liquidez e á rendibilidade da empresa.
CA4.3 Definíronse as obrigas fiscais (declaración censual, IAE, liquidacións trimestrais, resumes anuais, etc.) dunha pequena e dunha mediana empresa relacionadas coa cociña e restauración, e diferenciáronse os tipos de impostos no calendario fiscal (liquidació
CA4.4 Formalizouse con corrección, mediante procesos informáticos, a documentación básica de carácter comercial e contable (notas de pedido, albarás, facturas, recibos, cheques, obrigas de pagamento e letras de cambio) para unha pequena e unha mediana empresa d
CA4.5 Elaborouse o plan financeiro e analizouse a viabilidade económica e financeira do proxecto empresarial.

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

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

1. BC1. Iniciativa emprendedora.

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

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

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

1.4. Actuación das persoas emprendedoras no sector profesional.

1.5. O risco como factor inherente á actividade emprendedora.

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

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

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

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

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

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

2.3. Localización da empresa.

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

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

2.6. Cultura empresarial; comunicación e imaxe corporativas.

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

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

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

3.1. Formas xurídicas das empresas.

3.2. Responsabilidade legal da persoa empresaria.

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

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

3.5. Vías de asesoramento para a elaboración dun proxecto empresarial, así como para a súa posta en marcha.

3.6. Axudas e subvencións para a creación dunha empresa do ámbito profesional.

3.7. Plan de empresa: elección da forma xurídica, trámites administrativos e xestión de axudas e subvencións.

4. BC4. Función administrativa.

4.1. Análise das necesidades de investimento e das fontes de financiamento dunha pequena ou dunha mediana empresa no sector profesional.

4.2. Concepto de contabilidade e nocións básicas: activo, pasivo, patrimonio neto, ingresos, gastos e contas anuais.

4.3. Análise da información contable: equilibrio da estrutura financeira e ratios financeiras de solvencia, liquidez e rendibilidade da empresa.

4.4. Plan financeiro: estudo da viabilidade económica e financeira.

4.5. Obrigas fiscais dunha pequena e dunha mediana empresa.

4.6. Ciclo de xestión administrativa nunha empresa do sector profesional: documentos administrativos e documentos de pagamento.

4.7. Coidado na elaboración da documentación administrativo-financeira.

Criterios de cualificación

1º.-A cualificación expresarase de forma numérica arábiga do 1 ó 10.

2º.-As avaliacións consistirán en probas individuais escritas de tipo teórico-práctico.

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

COMPETENCIAS PROCEDIMENTAIS:

EXAME PRÁCTICO

Segunda parte da proba: 5 puntos

COMPETENCIAS CONCEPTUAIS:

EXAME TEÓRICO

Primeira parte da proba: 5 puntos

PROCEDEMENTOS XERAIS

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

Os exames deberán ser 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 redondéase á nota inmediatamente superior (exemplo: se a nota é 5,6 a nota redondeada será 6).

4. Caracteríticas 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.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ,MARÍA RUTH FACHAL RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA2.5 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

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

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

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

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

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

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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

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

CA3.7 - Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

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

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

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

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

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

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

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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

CA4.8 - Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA6.4 - Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.

CA6.5 - Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

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

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

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As probas escritas teóricas poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento.
As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá tamén carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

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

Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

-Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.2, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o coñecemento do módulo
Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA DOLORES HERMIDA PÉREZ,MARÍA RUTH FACHAL RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.
CA1.2 Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
CA1.3 Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.4 Efectuouse a limpeza e a desinfección cos produtos establecidos, e asegurouse a completa eliminación destes.
CA1.5 Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requirido.
CA1.6 Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
CA1.7 Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
CA1.8 Clasificáronse os produtos de limpeza e de desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as súas condicións de emprego.
CA1.9 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
CA2.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
CA2.2 Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
CA2.3 Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
CA2.4 Recoñecéronse todos os comportamentos e as actitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
CA2.5 Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
CA2.6 Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos para a súa limpeza.
CA2.7 Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.
CA3.1 Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
CA3.2 Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.
CA3.3 Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
CA3.4 Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
CA3.5 Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA3.6 Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
CA3.7 Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
CA3.8 Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.
CA3.9 Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
CA4.1 Identificouse a necesidade e a transcendencia para a seguridade alimentaria do sistema de autocontrol.
CA4.2 Recoñecéronse os conceptos xerais do sistema de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).
CA4.3 Definíronse conceptos clave para o control de potenciais perigos sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control e medidas correctoras.
CA4.4 Definíronse os parámetros asociados ao control dos puntos críticos.
CA4.5 Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.
CA4.6 Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.
CA4.7 Documentouse e trazouse a orixe, as etapas do proceso e o destino do alimento.
CA4.8 Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).
CA5.1 Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
CA5.2 Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
CA5.3 Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
CA5.4 Recoñecéronse as enerxías e os recursos de utilización menos prexudicial para o medio.
CA5.5 Caracterizáronse os métodos para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria e de restauración.
CA5.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

Criterios de avaliación do currículo
CA6.1 Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados segundo a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.
CA6.2 Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos contaminantes, e outras afeccións orixinadas no proceso produtivo.
CA6.3 Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación, eliminación e vertido de residuos.
CA6.4 Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.
CA6.5 Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.
CA6.6 Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos segundo ISO 14000 / EMAS (regulamento comunitario de ecoxestión e ecoauditoría).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA2.5 - Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

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

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

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

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

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

CA3.4 - Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

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

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

CA3.7 - Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

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

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

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

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

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

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

CA4.5 - Cubríronse os rexistros asociados ao sistema.

CA4.6 - Relacionouse a trazabilidade coa seguridade alimentaria.

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

CA4.8 - Recoñecéronse as principais normas implantadas no sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN-ISO 9001:2000, UNE-EN-ISO 22000:2005, etc.).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CA6.4 - Recoñecéronse os parámetros que fan posible o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, os vertidos e as emisións.

CA6.5 - Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

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

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

A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio e cualificarase de cero a dez puntos. As probas escritas teóricas poderán ser: tipo test, preguntas cortas, preguntas de desenvolvemento.
As persoas aspirantes que superen a primeira parte da proba realizarán a segunda, que terá tamén carácter eliminatorio. Para a súa superación deberase obter unha puntuación igual ou superior a cinco puntos.
A cualificación final correspondente será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que se lles poderá asignar será de catro puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

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

Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro.

4.b) Segunda parte da proba

-Esta proba terá como referente os criterios de avaliación que se mencionan no apartado 2.2, e estará formada por supostos prácticos nos que o alumnado deberá demostrar o coñecemento do módulo
Instrumentos para o desenvolvemento:
Para a realización desta proba o alumnado virá provisto de bolígrafo azul ou negro

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0045	Ofertas gastronómicas	2024/2025	0	87	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MARÍA RUTH FACHAL RODRÍGUEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Identificáronse os tipos de establecementos segundo os seus sistemas de produción, xestión e tipo de distribución ou servizo.
CA1.2 Describíronse as fórmulas de restauración.
CA1.4 Identificáronse as características e as necesidades do público obxectivo dos establecementos de diversos tipos.
CA1.7 Identificáronse os sistemas actuais en restauración no relativo á xestión, á aplicación das novas tecnoloxías nos procesos de produción, e ás tendencias culinarias.
CA1.11 Identificáronse os documentos asociados aos departamentos e aos postos.
CA2.2 Identificáronse os principios inmediatos e outros nutrientes, así como a utilización que fai deles o organismo.
CA2.4 Describíronse as dietas tipo.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.1 Relacionáronse as ofertas coas fórmulas de restauración.
CA4.3 Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.
CA4.8 Definíronse as necesidades de variación e rotación da oferta.
CA5.1 Identificouse a documentación asociada ao cálculo de custos.
CA5.2 Identificáronse as variables implicadas no custo da oferta e os obxectivos económicos establecidos.
CA5.7 Distinguíronse os custos fixos e os variables.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

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

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Caracterizáronse os tipos de ofertas asociadas a cada fórmula de restauración.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.5 Recoñecéronse as principais normas que ordenan e regulan a composición, o ofrecemento, os prezos e a publicidade das ofertas gastronómicas nas empresas de restauración en Galicia.
CA1.6 Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.
CA1.8 Valorouse a utilización de materias primas semielaboradas ou elaboradas que comercializa a industria alimentaria.
CA1.9 Caracterizáronse os departamentos, as súas funcións e os seus postos.
CA1.10 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA2.1 Caracterizáronse os grupos de alimentos.
CA2.3 Recoñecéronse as necesidades nutricionais de cada biotipo ou do colectivo que o integra en cada etapa da vida.
CA2.5 Determinouse o valor enerxético e nutritivo global dunha dieta.
CA2.6 Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.
CA2.7 Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.
CA3.2 En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.
CA4.1 Tivéronse en conta as características e as necesidades da clientela.
CA4.2 Valoráronse os recursos humanos e materiais dispoñibles.
CA4.4 Aplicáronse criterios de equilibrio nutricional e propiciouse a creación de hábitos saudables.
CA4.5 Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.
CA4.6 Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.
CA4.7 Comprobouse e valorouse o equilibrio interno da oferta.
CA4.9 Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.10 Seleccionáronse os produtos culinarios e os de pastelaría e repostaría, e recoñeceuse a súa adecuación ao tipo de oferta e os obxectivos do establecemento.
CA5.3 Interpretouse correctamente a documentación relativa ao rendemento e ao escandallo de materias primas, así como á valoración de elaboracións culinarias.
CA5.4 Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.
CA5.5 Formalizouse a documentación específica.
CA5.6 Recoñecéronse os métodos de fixación de prezos.
CA5.8 Realizáronse as operacións de fixación de prezos da oferta gastronómica.
CA5.9 Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.

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

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

Parte Teórica:

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

CA1.2 - Describíronse as fórmulas de restauración.

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

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

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

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

CA2.4 - Describíronse as dietas tipo.

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

CA4.3 - Identificáronse os obxectivos económicos do establecemento.

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

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

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

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

Parte Práctica:

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

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

CA1.6 - Caracterizouse a situación actual do sector da restauración en Galicia e a oferta dos establecementos que o compoñen.

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

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

CA1.10 - Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.

CA2.1 - Caracterizáronse os grupos de alimentos.

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

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

CA2.6 - Recoñecéronse os valores para a saúde da dieta mediterránea, da dieta atlántica e da variedade de métodos de cociñado.

CA2.7 - Caracterizáronse as dietas para necesidades alimentarias específicas.

CA3.2 - En supostos prácticos debidamente caracterizados: Describíronse e argumentáronse os criterios aplicados na elaboración da oferta de comidas e bebidas. Definiuse a estrutura da oferta. Estableceuse o nome das ofertas. Elaborouse a ficha de especificación técnica de xéneros. Especificáronse as necesidades cuantitativas e cualitativas das materias primas. Determinouse a presentación da oferta. Estableceuse a súa conservación e a súa rexeneración, de cumpriren.

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

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

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

CA4.5 - Fixáronse aspectos de presentación e servizo das ofertas de comidas e bebidas.

CA4.6 - Considerouse a estacionalidade, o emprazamento e a imaxe corporativa do establecemento.

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

CA4.9 - Aplicáronse as técnicas publicitarias de venda nos soportes utilizados para a súa comunicación.

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

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

CA5.4 - Valoráronse e determináronse os custos das elaboracións de cociña, e das de pastelaría e repostaría.

CA5.5 - Formalizouse a documentación específica.

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

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

CA5.9 - Utilizáronse correctamente os medios ofimáticos dispoñibles.
CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN

A primeira parte da proba suporá a realización dunha proba teórica que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas de desenvolvemento, curtas e/ou de tipo test. No caso das preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.
Esta primeria parte terá caracater eliminatorio. Cuallificarase de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
Superada a primeira proba procederase a realizar a segunta parte da mesma. Ésta terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos escritos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
A cualificación final correspondente da proba do módulo será a meda aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeando á unidade máis próxima. No caso de non superar a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nunha proba teórico-escrita que permita ao alumnado elaborar as súas respostas dacordo cos coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio teminolóxico.
Esta parte consistirá nun conxunto de preguntas ou ítems de enunciado breve os que lle seguen unha ou máis respostas presentadas a modo de alternativas, preguntas de desenvolvemento ou preguntas curtas ás que terán que responder cunha frase curta, parlabra, cifra, etc.
Polo tanto, se realizará en forma obxectivas. As preguntas posibles serán:
De desenvolvemento: desenvolvemento escrito dos contidos reflectidos no currículo, de evocación.
Resposta breve.
Complementación: texto incompleto (completar un texto incompleto), gráficas (realizar un gráfico ou debuxo como resposta).
De discriminación: dous opcións (verdadeiro-falso), opcións múltiples, xustificación da opción (xustificar a opción elexida).
De recoñecemento: selección múltiple, elección da mellor resposta, asociación.
De identificación: ordenación (ordenar números de maior a menor), localización...

4.b) Segunda parte da proba

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

Exposicións orais.

Supostos prácticos.

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

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetaría	2024/2025	0	267	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetaría, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.

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 documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.3 Identificáronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.
CA1.5 Recoñecéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.
CA1.6 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identificáronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.2 Describíronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identificáronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA6.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Describíronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Describíronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA8.2 Distinguíronse e secuenciáronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación de equipamentos, útiles e materiais de preparación e servizo.
CA8.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA8.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA8.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación dos produtos que o requiran para a súa adecuación a usos posteriores.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetaría, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.

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
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.7 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívose en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetaría para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.

Criterios de avaliación do currículo
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA8.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de preparación e servizo.
CA8.6 Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.
CA8.7 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo ao seu uso posterior.
CA8.8 Revisáronse as instalacións e os equipamentos para os adaptar ao período de pechamento, aplicando criterios de aforro enerxético.

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

Mínimos exixibles:

Para acadar a avaliación positiva deberase superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

Establécense como mínimos exixibles os seguintes criterios de avaliación:

Proba 1: CA1.1; CA1.5; CA1.6; CA1.7; CA1.8; CA2.2; CA3.2; CA3.3; CA4.1; CA5.1; CA5.2; CA5.5; CA6.1; CA6.2; CA7.1; CA7.3; CA8.2; CA8.5.

Proba 2: CA1.2; CA1.11; CA1.12; CA2.1; CA2.3; CA2.4; CA2.7; CA2.8; CA3.5; CA3.6; CA3.7; CA4.4; CA4.6; CA4.7; CA4.8; CA4.9; CA5.6; CA5.8; CA6.4; CA6.5; CA6.6; CA6.8; CA6.9; CA7.4; CA7.5; CA7.6; CA7.7; CA7.8; CA7.9; CA8.6; CA8.7; CA8.8.

Criterios de cualificación:

1) Aspectos de avaliación:

Proba escrita: sobre os contidos teóricos.

Táboa de observación: sobre os contidos prácticos.

2) Porcentaxe da cualificación das probas:
Proba 1: 40 %
Proba 2: 60 %

A cualificación final, unha vez aplicadas as porcentaxes, debe ser de 5 puntos ou superior.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A proba teórica constará de varias preguntas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A avaliación desta proba realizarase mediante unha proba escrita composta de preguntas breves e preguntas con respostas extensas. O valor de cada pregunta e o número delas se indicará na proba, sendo a nota de 0 a 10 puntos.
Para a superación da primeira proba as persoas candidatas deberán superados os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

Os aspirantes deberán asistir a proba equipados con bolígrafo azul.

Finalizada esta primeira parte da proba, se exporá a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara, así como o día e a hora para a realización da segunda proba.

4.b) Segunda parte da proba

A proba práctica consistirá no desenvolvemento de varios supostos prácticos que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

A avaliación desta proba realizarase mediante táboas de observación directa formada polos indicadores dos que se compón os criterios de avaliación que se avalían, sendo a nota de 0 a 10 puntos. O valor de cada indicador estará indicado o lado do mesmo.

Para a superación da segunda proba as persoas candidatas deberán superar os criterios de avaliación establecidos como mínimos exixibles.

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Os aspirantes deberán asistir a proba uniformados (camisa branca, gravata negra, pantalón negro, calcetíns ou medias negras e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas de dous tempos e chisqueiro). A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedira a participación nesta proba.

Finalizada a segunda proba, se exporá a puntuación obtida polas persoas aspirantes no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara, así como, a nota media.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0151	Operacións básicas en restaurante	2024/2025	0	320	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANTONIO MACEIRAS CHARLÓN,RAQUEL BUCETA ABALDE (Subst.)
Outro profesorado	RAQUEL BUCETA ABALDE

Estado: Supervisada

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 material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

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 Describíronse e clasificáronse os materiais, a moblaxe e os equipamentos propios das áreas de servizo de sala.
CA1.6 Caracterizáronse as operacións de posta a punto de equipamentos, materiais e moblaxe necesarias para a súa adecuación ao servizo.
CA2.1 Caracterizáronse os tipos de montaxe de mesas en relación coa tipoloxía de servizos nestas áreas.
CA3.1 Describíronse as fases de execución dos servizos de alimentos.
CA3.4 Definiuse o itinerario da comanda tendo en conta os departamentos asociados.
CA3.5 Identificáronse os novos sistemas de comandas asociados ás novas tecnoloxías.
CA4.1 Describíronse e caracterizáronse as fases de execución dos servizos de diversos tipos de bebidas en sala.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.1 Caracterizáronse as operacións de postservizo habituais nestas áreas de servizo.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Prepara material, equipamentos e moblaxe, e identifica os seus usos e as súas aplicacións.
RA2 - Realiza a montaxe de mesas en relación co tipo de servizo que se vaia desenvolver.
RA3 - Executa operacións de apoio no servizo de alimentos en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA4 - Executa operacións de apoio no servizo de bebidas en sala, e valora as súas implicacións na calidade do servizo.
RA5 - Executa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de sala en relación coas necesidades de reposición, e con adecuación ao seguinte servizo.

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
CA1.2 Relacionáronse os equipamentos, os materiais e a moblaxe cos seus usos e coa súa funcionalidade.
CA1.3 Interpretouse a información e a documentación asociada ao abastecemento.
CA1.4 Realizouse o abastecemento e comprobouse a correspondencia entre a cantidade e a calidade do material solicitado e do recibido.
CA1.5 Colocouse o material de servizo nos lugares apropiados a cada caso.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.7 Executáronse os procedementos de revisión, reposición, repaso, limpeza, colocación, etc., de equipamentos, materiais e moblaxe nestas áreas de servizo.
CA1.8 Realizáronse as operacións conforme a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.2 Estableceuse a secuencia das fases da montaxe en relación cos seus procedementos e coas súas técnicas.
CA2.3 Determinouse e utilizouse o material acaído para as actividades de montaxe.
CA2.4 Executouse a montaxe de mesas no tempo adecuado e na forma establecida.
CA2.5 Propuxéronse alternativas en función dos resultados obtidos.
CA2.6 Utilizáronse técnicas de decoración de mesas seguindo as pautas correctas, e utilizáronse os materiais apropiados.
CA2.7 Revisouse a montaxe final de mesas e corrixíronse os fallos detectados.
CA2.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Relacionáronse as fases e os procedementos coas características do servizo que se desenvolva.
CA3.3 Identificouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de alimentos, ou outros procedementos de control.
CA3.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características do alimento, do tipo de servizo requirido, do seu momento ou da súa fase, e do protocolo.
CA3.7 Realizáronse as operacións de recollida e limpeza de xeito ordenado e limpo.
CA3.8 Utilizáronse os cubertos correctos á hora de marcar un prato, en relación co tipo de alimentos que se vaian servir.
CA3.9 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento das operacións.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.2 Identificáronse as fases e os procedementos que se deban desenvolver, e relacionáronse coas características do servizo de bebidas.
CA4.3 Identificouse e interpretouse a documentación relacionada cos requisitos do servizo de bebidas ou outros procedementos de control.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.5 Realizouse correctamente e na orde establecida o transporte en bandexa, en función do tipo e da clase de bebida.
CA4.6 Realizáronse as técnicas de servizo en función das características da bebida, do tipo de servizo requirido, e do protocolo e as normas establecidas.
CA4.7 Realizáronse ordenadamente as operacións de recollida e limpeza.
CA4.8 Tivéronse en conta as normas de atención á clientela durante o desenvolvemento de todas as operacións.
CA4.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.3 Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e de materias primas, tendo en conta as previsións de uso e consumo.
CA5.4 Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.
CA5.5 Identificáronse e determináronse as necesidades de conservación ou devolución ao departamento de cociña dos produtos que o requiran, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.6 Recolleuse nos lugares de limpeza o material utilizado, ordenadamente e con corrección.
CA5.7 Recolocouse a moblaxe utilizada, para a súa adecuación a usos posteriores.
CA5.8 Comprobouse a adecuación da área de preparación e servizo para o seu uso posterior.
CA5.9 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES (S.E.U.O)

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

UD1

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

UD2

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

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

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

UD3

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

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

UD4

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

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

UD5

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

UD6

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

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

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

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

UD7

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

UD8

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

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

UD9

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

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

UD10

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

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

UD11

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

CA5.2 Distinguíronse as fases e os procedementos para a limpeza, o mantemento e a adecuación dos equipamentos, a moblaxe e os materiais utilizados durante o servizo, e estableceuse a súa secuencia.
CA5.4 - Identificouse e formalizouse a documentación necesaria para o abastecemento e a reposición seguindo os procedementos establecidos.

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos.

Criterios de cualificación:
1) Aspectos de avaliación:
Proba escrita: exame escrito, proba de coñecemento.
Lista de cotexo: sobre os procesos e procedementos.
2) Porcentaxe da cualificación das probas:
Proba 1: 50 %
Proba 2: 50 %

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escrita que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
O profesor 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.
Nas cuestions tipo test, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.
Para esta proba habilitarase un periodo máximo de 4 horas (MINIMO 2 h).
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.
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.

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, corbata negra, chaleco negro, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña).

As probas consistirán no desenvolvemento de supostos prácticos de desarrollo diario do restaurante no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados no curriculum.

O profesor 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. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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.

A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo máximo de 5 horas e mínimo de 3.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0152	Servizos en bar e cafetaría	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GERARDO PEREIRA ROMERO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetaría tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetaría, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.

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 principais funcións do persoal de servizo en bar e cafetaría.
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.9 Identificáronse os protocolos de actuación fronte a diferentes tipos de reclamacións, queixas ou suxestións.
CA2.1 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.1 Caracterizáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.1.2 Clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, as fermentadas-destiladas e as derivadas, agás o viño.
CA2.2 Relacionáronse as bebidas coa súa procedencia, as materias primas e o proceso de elaboración.
CA2.3 Describíronse os procesos de elaboración de bebidas alcohólicas, agás o viño, e identificáronse as súas marcas máis usuais, a súa presentación e as súas características comerciais.
CA2.4 Identificáronse as principais características organolépticas coas aplicacións habituais de bebidas alcohólicas simples e outros produtos utilizados no seu servizo, agás o viño.
CA3.1 Identificouse o material e os utensilios asociados á coctelaría, e definíronse as súas características.
CA3.3 Identificáronse os xéneros utilizados na decoración de cócteles.
CA3.4 Identificáronse as características das familias de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA4.1 Definíronse as elaboracións culinarias tipo do servizo de bar e cafetaría.
CA4.2 Caracterizáronse as técnicas de cociña asociadas a este tipo de elaboracións.
CA5.1 Identificáronse os xeitos de cobramento á clientela.
CA5.2 Caracterizáronse os procesos de facturación e cobramento nestas áreas de servizo.
CA5.3 Formalizouse a factura indicando todos os datos necesarios.
CA5.4 Realizouse o cobramento da factura utilizando diversos xeitos de pagamento.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.6 Verificouse a coincidencia entre o facturado e o servido.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Atende a clientela no servizo de bar e cafetaría tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
RA2 - Serve bebidas alcohólicas, agás o viño, e identifica as súas características e a súa presentación.
RA3 - Elabora cócteles e combinacións alcohólicas tendo en conta a relación entre a súa formulación e as súas características.
RA4 - Elabora pratos e aperitivos propios do bar e da cafetaría, e recoñece e aplica as técnicas culinarias.
RA5 - Realiza a facturación e o cobramento dos servizos ofrecidos á clientela, e recoñece os elementos que compoñen unha factura.

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
CA1.2 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento aplicando o protocolo empresarial.
CA1.3 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.4 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA1.5 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas e á tipoloxía da clientela, de xeito que queden cubertas as súas expectativas.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.6 Traballouse en equipo e desenvolvéronse as tarefas seguindo os protocolos e as normas preestablecidas.
CA1.7 Seguíronse as pautas marcadas relativas á calidade que se lle pretenda ofrecer á clientela.
CA1.8 Mantivéronse as actitudes apropiadas.
CA2.5 Utilizouse o material de servizo axeitado para a preparación e o servizo de bebidas alcohólicas, agás o viño.
CA2.6 Respectouse a colocación das bebidas por grupos homoxéneos para o servizo.
CA2.7 Recolleuse o material utilizado de xeito ordenado e limpo.
CA2.8 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.2 Realizáronse as funcións de posta a punto da estación central para a elaboración de cócteles.
CA3.5 Recoñecéronse os principais cócteles internacionais.
CA3.6 Manexáronse con elegancia os utensilios para a elaboración de cócteles.
CA3.7 Elaboráronse cócteles respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA3.8 Creáronse cócteles de elaboración propia.
CA3.9 Aplicáronse as técnicas de decoración e acabamento de cócteles.
CA3.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.3 Realizouse o abastecemento de materias primas para a elaboración de pratos e aperitivos.
CA4.4 Preparouse a maquinaria e os útiles para realizar as elaboracións.
CA4.5 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA4.6 Executáronse as tarefas de obtención das elaboracións culinarias seguindo os procedementos establecidos.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.7 Respectouse a temperatura de servizo e coordinouse a elaboración co servizo.
CA4.8 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA4.9 Realizáronse as operacións de rexeneración e conservación de alimentos respectando temperaturas, e utilizando as técnicas e os recipientes apropiados.
CA4.10 Realizáronse as operacións de servizo de ofertas gastronómicas (pratos combinados, bocadillos, aperitivos, etc.).
CA4.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.5 Relacionouse a facturación cos sistemas de xestión integrada.
CA5.7 Realizáronse correctamente as operacións de devolución e cambio de diñeiro.
CA5.8 Realizáronse as operacións de pechamento e arqueo de caixa seguindo os procedementos establecidos.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:
CA1.2 - CA1.4 - CA1.6 - CA1.7 - CA1.8 - CA1.9
CA2.2 - CA2.3 - CA2.4 - CA2.5 - CA2.8
CA3.1 - CA3.2 - CA3.5 - CA3.7 - CA3.8 - CA3.9 - CA3.10
CA4.4 - CA4.5 - CA4.6 - CA4.8 - CA4.9 - CA4.10 - CA4.11
CA5.1 - CA5.2 - CA5.3 - CA5.5 - CA5.6

Criterios de cualificación:
1) Aspectos de avaliación:
Proba escrita: sobre os contidos teóricos.
Táboa de observación: sobre os contidos prácticos.
2) Porcentaxe da cualificación das probas:

Proba 1: 40 %
Proba 2: 60 %

A cualificación final, unha vez aplicadas as porcentaxes, debe ser de 5 puntos ou superior.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba de coñecementos escrita que versará sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.

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.

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

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; ou sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións, durante a realización das probas. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

Para esta proba habilitarase un periodo de 2 a 3 horas

O alumnado asistirá con bolígrafo de cor azul ou negro.

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.

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, paxariña, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña)

- A proba consistirá na execución de diversas técnicas de preparación e servizo de bebidas alcohólicas, no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación :
- Execución de técnicas de coctelería, preparacion de cocteles dun rectario internacional e elaboración e presentación de decoracións
- Execución de procedementos e técnicas de servizo de destilados e licores
- Realizacion de elaboracións a plancha no área de bar-cafetería
- Realización de procesos de facturación e cobro.
- Desenrolo de exercicios de atención a clientes, comunicación, atención a queixas e reclamacións

Durante este exercicio poderá requirirse do/a alumno/a, explicación oral e/ou descritiva sobre os procesos e técnicas que estea a efectuar.

Para o correcto desenrolo desta proba contemplarase un período 3 a 5 horas.

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.

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. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.
A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

En caso de abandonar a proba antes de rematar as probas prácticas , a mesma non será calificada .

ANEXO III

MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0153	Servizos en restaurante e eventos especiais	2024/2025	0	210	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	GONZALO PÉREZ SAAVEDRA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.

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 principais funcións do persoal de servizo en sala.
CA1.2 Identificouse o vocabulario básico da atención á clientela no servizo en sala.
CA1.4 Relacionáronse os produtos e os servizos do establecemento ou do evento coas peticións e as necesidades de cada tipo de cliente.
CA1.5 Identificáronse demandas implícitas da clientela en relación coas técnicas de venda, suxeríronse produtos propios do establecemento e, en caso necesario, explicáronse as súas características básicas.
CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.
CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.
CA2.4 Describiuse a moblaxe e os útiles propios dos servizos especiais, así como as súas aplicacións.
CA2.5 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables a cada servizo especial.

Criterios de avaliación do currículo
CA2.6 Identificouse a documentación previa asociada ás operacións de servizo en restaurante, eventos especiais, etc.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Identificáronse e caracterizáronse as materias primas e as elaboracións culinarias usuais na aplicación deste tipo de técnicas de servizo.
CA3.2 Identificáronse e clasificáronse os útiles e as ferramentas para o servizo de produtos pelados, trinchados, desespiñados e racionados.
CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.
CA4.1 Recoñecéronse os elementos da oferta gastronómica máis adecuada para a súa elaboración á vista da clientela.
CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.
CA4.4 Determinouse o emprazamento de elaboración dos pratos.
CA4.6 Identificáronse as ordes de servizo a partir da documentación.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Atende a clientela no servizo de restaurante e eventos especiais, tendo en conta a relación entre a demanda e os produtos que se sirvan.
RA2 - Serve elaboracións culinarias de diversos tipos, para o que recoñece e aplica as técnicas de servizo e de protocolo.
RA3 - Realiza o trinchamento, o racionamento e o desespiñamento de produtos e elaboracións culinarias aplicando as técnicas asociadas.
RA4 - Elabora pratos á vista da clientela aplicando as técnicas culinarias e de servizo relacionadas.

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 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.
CA1.6 Adecuouse a resposta e o servizo ás demandas da clientela, de xeito que se cubran as súas expectativas.
CA1.7 Acompañáronse as persoas ata a súa mesa e acomodáronse con axilidade e cortesía.
CA1.8 Presentáronselle os tipos de oferta seguindo as normas básicas de protocolo.
CA1.9 Utilizáronse as novas tecnoloxías na toma de comandas.
CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.
CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.
CA1.12 Xerarquizáronse queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA2.3 Caracterizáronse os condicionantes para o servizo en restaurante, en eventos, etc., incluíndo o servizo de habitacións nas áreas de aloxamento.
CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.
CA2.8 Realizáronse os procesos de facturación e cobramento de servizos, segundo instrucións e normas establecidas.
CA2.9 Xerarquizáronse as queixas, reclamacións e suxestións en función da súa importancia, solucionáronse con prontitude e procuráronse alternativas.
CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.
CA3.5 Desenvolvéronse nun tempo adecuado e na forma establecida os procesos de peladura, trinchamento, desespiñamento e racionamento.
CA3.6 Realizouse o servizo das elaboracións seguindo os parámetros establecidos.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.2 Caracterizáronse as principais técnicas culinarias e de servizo empregadas na elaboración de pratos ante a clientela.
CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.8 Realizáronse con orde e limpeza as técnicas de elaboración e servizo, e recolleuse á finalización da tarefa.
CA4.9 Suxeríronselle á clientela alternativas de elaboración, no caso de as haber.
CA4.10 Valoráronse as posibilidades decorativas da presentación de pratos e fontes, e procurouse o equilibrio estético.
CA4.11 Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.

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

Mínimos exixibles:

Para acadar a avaliación positiva deberase obter unha puntuación de 5 puntos.

CA1.1 Identificáronse as principais funcións do persoal de servizo en sala.

CA1.3 Acolleuse a clientela á súa chegada ao establecemento ou ao evento, aplicando o protocolo.

CA1.10 Confeccionáronse as comandas cos datos escritos de xeito correcto e lexible.

CA1.11 Despediuse a clientela á súa saída do establecemento ou do evento, aplicando o protocolo correspondente.

CA2.1 Identificouse a tipoloxía de servizos en restaurante e en eventos especiais.

CA2.2 Relacionáronse os tipos de oferta gastronómica co servizo que se desenvolva.

CA2.7 Desenvolveuse o servizo respectando a súa propia dinámica e os condicionantes.

CA3.3 Dispúxose e comprobouse a posta a punto de todo o necesario para o desenvolvemento da actividade.

CA3.4 Relacionáronse as materias primas e os produtos culinarios coas técnicas apropiadas, en función das súas características, as presentacións, a anatomía e outros condicionantes.

CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CA4.3 Recoñecéronse os materiais, a maquinaria e os útiles aplicables para a elaboración de pratos á vista da clientela.

CA4.5 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA4.7 Respectáronse tempos, coccións e temperaturas na realización de elaboracións á vista da clientela.
CA4.11 Tívose en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental na realización das operacións.
Criterios de cualificación:
Para acadar unha cualificación positiva o alumnado deberá acadar unha nota mínima de 5 puntos en cada unha das dúas partes nas que se dividen estas probas.
- Para a proba de coñecementos empregarase como instrumento de avaliación a proba escrita, empregado un cuestionario de preguntas curtas e longas sobre os criterios de avaliación asociados a contidos.
P.E.: 40%
-Para a proba de desempeños empregaranse como instrumentos de avaliación as táboas de observación sobre os criterios de avaliación asociados a procesos ou procedementos.
T.O.: 60%

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Consistirá nunha proba escritas que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte.
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.
Nas cuestions tipo text, por cada tres respostas incorrectas descontarase unha correcta.
Para esta proba habilitarase un periodo máximo de 4 horas (MINIMO 2 h).
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.
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.

4.b) Segunda parte da proba

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, corbata negra, chaleco negro, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña).

As probas consistirán no desenvolvemento de supostos prácticos de desarrollo diario de cafetaría no cal se deberá manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados no curriculum:

- Tratamento e conideración á clientela durante o acollemento, a estadía e a despedida nestas áreas de servizo, así como o tratamento de queixas e reclamacións.
- Preparación, presentación e servizo de prato e produtos culinarios á vista da clientela.
- Servizo e elaboracións culinarias de diversos tipos.

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. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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.

A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

Para o correcto desenrolo desta proba habilitarase un periodo máximo de 5 horas e mínimo de 3.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0154	O viño e o seu servizo	2024/2025	0	140	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	IAGO DÍAZ LÓPEZ
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.
RA2 - Identifica tipos de viño, tendo en conta as súas características básicas e diferenciadoras.
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.
RA4 - Define cartas sinxelas de viños, e xustifica as súas propiedades e as súas aplicacións.
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparellada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.

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 as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.7 Formalizáronse os documentos de aprovisionamento interno.
CA1.9 Identificáronse correctamente os viños reservados pola clientela.
CA2.1 Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.2 Identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan os tipos de viño.
CA2.3 Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.
CA2.4 Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.
CA2.5 Relacionáronse as denominacións de orixe, as condicións ambientais e os tipos de uva coas súas características.
CA2.6 Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7 Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega, a española e a internacional.
CA2.8 Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA2.9 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.9.1 Identificouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.1 Recoñecéronse as principais técnicas de descrición de características organolépticas e analíticas dos viños.
CA3.2 Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.5 Identificáronse os condicionantes externos que afectan á cata.
CA3.9 Relacionáronse viños segundo as súas características organolépticas con diferentes ofertas gastronómicas e criterios básicos para realizar propostas de maridaxe, de acordo con diversas fórmulas de restauración.
CA4.1 Describiuse a estrutura dunha carta de viños.
CA4.2 Identificáronse cartas de viños en función da oferta, da tipoloxía e da categoría do establecemento.
CA4.3 Describíronse cartas sinxelas de viños con indicación das súas características e categorías comerciais.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.4 Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.6 Relacionáronse viños e pratos con criterios básicos para realizar propostas de maridaxe.
CA4.7 Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.3 Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.
CA5.5 Determinouse a localización da elaboración dos pratos.
CA5.8 Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.
CA5.9 Valorouse a aprobación e a desaprobación do viño pola clientela, para actuar segundo a política do establecemento.
CA5.10 Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.
CA5.11 Xerarquizáronse as queixas, as reclamacións e as suxestións en función da súa importancia, e procuráronse alternativas para as solucionar con prontitude.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Recibe viño de diversos tipos e recoñece as súas condicións de almacenaxe.
RA3 - Realiza catas sinxelas de viños e identifica aromas e sabores básicos, utilizando as técnicas elementais de cata.
RA5 - Serve viños tendo en conta a relación entre as condicións físicas e ambientais e a oferta gastronómica aparellada, co procedemento, a temperatura e os utensilios específicos.

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 Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.
CA1.6 Respectáronse os procesos de rotación de existencias.
CA1.8 Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.4 Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.6 Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7 Identificáronse as características organolépticas básicas do viño a través da súa cata.
CA3.8 Describíronse as características dun viño partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario propio de este proceso.
CA3.10 Identificáronse os defectos máis comúns a través da cata.
CA3.11 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.1 Recoñecéronse os materiais e os útiles necesarios para cada tipo de viño.
CA5.2 Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.
CA5.4 Respectáronse as temperaturas de servizo en función do viño.
CA5.6 Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.
CA5.7 Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

Criterios de avaliación do currículo
CA5.12 Realizouse o servizo de viños tendo en conta a tipicidade e características dos mesmos, aplicando as técnicas de servizo correspondentes.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES

Os mínimos para acadar a avaliación positiva neste módulo axústanse aos criterios de avaliación mínimos indicados en cada UD, debendo superar as probas recollidas nos instrumentos de avaliación correspondentes, indicados nos apartados 4.c e 4.d desta programación.

UD01 O viño.

CA2.1 - Caracterizáronse basicamente os factores que interveñen nos procesos de vinificación.

CA2.2.3 - Definiuse o viño, identificáronse basicamente os compoñentes que caracterizan a súa tipoloxía e clasificáronse os viños.

CA2.3 - Identificáronse as principais uvas destinadas á vinificación.

CA2.4 - Relacionáronse os procesos de vinificación en función do tipo de uva e de viño.

CA2.6 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.

UD02 O servizo do viño.

CA2.9.1 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de servizo de viños.

CA5.2 - Recoñecéronse e caracterizáronse as manipulacións específicas do servizo de viños en función das súas características.

CA5.3 - Relacionouse a temperatura de servizo coas características, a evolución e o estado.

CA5.6 - Realizouse a posta a punto do material necesario para a actividade.

CA5.7 - Utilizáronse as ferramentas e os utensilios de servizo adecuados en relación coas características do viño.

CA5.8 - Recoñecéronse as normas de protocolo aplicables ao servizo de viños.

CA5.10 - Caracterizáronse diversas posibilidades de servizo de viño: botella, media botella, copa, etc.

CA5.12 - Realizouse o servizo de viños tendo en conta a tipicidade e características dos mesmos, aplicando as técnicas de servizo correspondentes.

UD03 Iniciación á cata.
CA3.2 - Caracterizáronse os termos aplicables ao aspecto, a cor, os aromas e os sabores dos viños.
CA3.3 - Recoñecéronse os útiles relacionados co proceso de cata de viños.
CA3.4 - Identificáronse e caracterizáronse as fases da cata de viños.
CA3.6 - Realizáronse os procesos elementais de cata utilizando as ferramentas adecuadas.
CA3.7.4 - Identificáronse as características organolépticas básicas de mostras de aromas e sabores básicos do viño a través da súa cata.
CA3.10.1 - Identificáronse os defectos máis comúns dos viños tranquilos a través da cata.

UD04 - Xeografía vitivinícola española
CA2.6.1 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe de Galiza e España cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas
CA2.7.1 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola galega e española.

UD05 - Cata de viños tranquilos galegos e españois.
CA3.7.1 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos galegos e españois a través da súa cata.
CA3.8.1 - Describíronse as características dos viños tranquilos galegos e españois a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD06 Cata de viños especiais.
CA3.7.3 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a través da súa cata.
CA3.8.3 - Describíronse as características dos viños especiais, efervescentes, xenerosos e doces a partir da súa cata, utilizando correctamente o vocabulario específico.

UD07 Operativa de adega.
CA1.1 - Definíronse as necesidades de aprovisionamento externo en función do tipo de servizo, as ofertas gastronómicas, as expectativas de venda e as características dos viños.
CA1.2 - Caracterizáronse os espazos físicos de conservación do viño.
CA1.3 - Identificáronse sistemas de clasificación e control de adega.
CA1.4 - Revisouse e contrastouse a entrada de mercadoría antes da súa almacenaxe cos seus soportes documentais.
CA1.5 - Calculáronse as cantidades de almacenaxe en función das previsións de servizo, a tipoloxía, as anadas e as características de conservación.

CA1.8 - Realizáronse actividades de aprovisionamento interno tendo en conta as necesidades do servizo e a disposición na adega de servizo segundo as temperaturas.
CA1.10.1 - Aplicouse a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental nas operacións de aprovisionamento e almacenaxe de viños.

UD8 A carta de viños.
CA2.8 - Identificáronse os criterios para a escolla de viños de acordo coas características básicas, o custo, a conservación, a evolución e as expectativas da clientela.
CA4.4 - Identificáronse os criterios para incorporar viños á carta consonte as ofertas de provedores, as expectativas da clientela e a estratexia comercial do establecemento.
CA4.5 - Analizáronse posibilidades de rotación ou inclusión na carta de viños de referencias segundo a evolución da demanda, as existencias, as ofertas de provedores, a estacionalidade e os obxectivos económicos.
CA4.7 - Adecuouse a oferta de viños en función das características da oferta culinaria e do contorno do establecemento.
CA4.8 - Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración de cartas de viño.

UD09 Xeografía vitivinícola internacional.
CA2.6.2 - Relacionáronse as principais denominacións de orixe e rexións vitivinícolas de Europa e do novo mundo cos tipos de viño máis representativos e coas súas características básicas.
CA2.7.2 - Caracterizouse basicamente a xeografía vinícola internacional.

UD10 Cata de viños tranquilos internacionais.
CA3.7.2 - Identificáronse as características organolépticas básicas dos viños tranquilos, europeos e do novo mundo a través da súa cata.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN :
- A primeira proba será teórica e de caracter eliminatoria. Para a súa superación deberá acadarse unha puntación mínima de 5 sobre os 10 puntos de valor total da proba.
- A segunda proba será de caracter practico, para a súa superación deberá acadarse unha puntación 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. Caracteríticas 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 incluiranse ademais de cuestións escritas de resposta extensa e /ou breve, preguntas tipo test e/ou exercicios simulados que o alunmnado 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 periodo máximo de 3 horas (MINIMO 2h)

Os participantes deberán asistir con boligrafo 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

Os participantes na proba deberán asistir uniformados (camisa branca, paxariña ou garabata, pantalón negro, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipados co material propio (sacarrollas, sacachapas, bolígrafo e puntiña)

A proba consistirá no desenrolo de diversos supostos baseados nos diversos aspectos contemplados na programación de::

- Desenrolo de varios supostos de servizo de viños, no cal se deberá manifestar a competencia na execución das diversas técnicas de servizo.

- Realización de un exercicio de cata, no cal deberanse identificar as características organolépticas de varios viños, as súas variedades , técnicas de elaboración e propostas de maridaxe., asi como os defectos , no caso de existiren
- Identificar en unha carta de viños as súas diversas características , referidas tanto a estrutura formal da mesma como a súa oferta comercial e estrutura física.
- Exercicio practico realcionado co almacenaxe de viños.

Durante este exercicio poderá requirirse do/a alumno/a, explicación oral e/ou descritiva sobre os procesos e técnicas que estea a efectuar.

Para o correcto desenrolo desta proba contemplarase un periodo 3 a 5 horas.

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.

O profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esta segunda parte da proba de cero a dez puntos, seguindo unha lista de cotexo ou táboa de observación. 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. Finalizada esta segunda parte da proba, as comisións de avaliación exporán as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro onde se realizara.

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. Neste caso, o profesor ou a profesora do módulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun cero.

O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión do aula.
A ausencia total ou parcial de uniformidade, impedirá a participación nas actividades de taller.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0155	Técnicas de comunicación en restauración	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ANA DOLORES YÁÑEZ FRAGUELA
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.
RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaas desde o punto de vista técnico.
RA3 - Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.
RA4 - Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.

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 Describíronse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais.
CA1.3 Analizouse o comportamento da clientela potencial.
CA1.5 Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe.
CA1.7 Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.
CA1.8 Tívose en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.
CA1.12 Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.
CA2.1 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.
CA2.2 Analizouse a tipoloxía do público.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.3 Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral.
CA2.4 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.
CA2.5 Diferenciouse información e publicidade.
CA2.6 Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.
CA2.7 Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.
CA3.1 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.
CA3.2 Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.
CA3.3 Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.
CA3.4 Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.
CA3.5 Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.
CA3.6 Valorouse a importancia da imaxe corporativa.
CA3.7 Definíronse os fundamentos e os principios das relacións públicas.
CA4.1 Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.
CA4.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación relativa ás reclamacións.
CA4.3 Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.
CA4.4 Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
CA4.5 Trasladouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.
CA4.6 Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais.
RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaas desde o punto de vista técnico.
RA3 - Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.
RA4 - Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.

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
CA1.2 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.
CA1.4 Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso.
CA1.6 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.
CA1.9 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.
CA1.10 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.
CA1.11 Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.
CA2.1 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.
CA2.2 Analizouse a tipoloxía do público.
CA2.7 Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.2 Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.
CA3.3 Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.
CA3.4 Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.
CA3.5 Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.
CA4.1 Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.
CA4.3 Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.
CA4.4 Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
CA4.5 Trasladouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.
CA4.6 Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

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

MÍNIMOS EXIXIBLES:

Os mínimos exixibles son os seguintes criterios de avaliación, atendendo a cada un dos Resultados de aprendizaxe:

RA1 - Proporciona información requirida pola clientela aplicando as técnicas de comunicación e de habilidades sociais:
CA1.1 Describíronse e valoráronse as normas de cortesía nas relacións interpersoais
CA1.2 Valorouse a pulcritude e a corrección no vestir e na imaxe corporal como elementos clave na atención á clientela.
CA1.3 Analizouse o comportamento da clientela potencial.
CA1.4 Adaptáronse adecuadamente á situación de partida a actitude e o discurso
CA1.5 Obtívose a información necesaria da hipotética clientela para proporcionar a información con rapidez, e outorgáronse as explicacións precisas para a interpretación correcta da mensaxe. CA1.6 Mantívose unha conversa utilizando fórmulas, léxico comercial e nexos para pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.

CA1.7 Producíronse e interpretáronse con claridade e corrección mensaxes escritas relacionadas coa actividade profesional.

CA1.8 Tívose en conta o tratamento protocolario e as normas internas de atención á clientela.

CA1.9 Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, e demostrouse cordialidade e amabilidade no trato.

CA1.10 Valorouse a comunicación coa clientela como medio de fidelización.

CA1.11 Valorouse a importancia da actitude ao teléfono e as posibles situacións que se presenten.

CA1.12 Valorouse a importancia das informacións e das suxestións que dea a clientela, así como do seu coñecemento.

RA2 - Comunícalle á hipotética clientela as posibilidades do servizo, e xustifícaas desde o punto de vista técnico.

CA2.1 Identificáronse as técnicas de venda de alimentos e bebidas, e estimouse a súa aplicación a diversos tipos de clientela.

CA2.2 Analizouse a tipoloxía do público.

CA2.3 Diferenciouse entre clientela e provedores, e entre estes e o público en xeral. CA2.4 Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación propia do servizo.

CA2.5 Diferenciouse información e publicidade. CA2.6 Adecuáronse as respostas ás preguntas do público.

CA2.7 Distinguíronse os tipos de demanda de información que se dan máis adoito en establecementos de consumo de alimentos e bebidas.

RA3 - Aplica o protocolo en restauración, e relaciona o tipo de servizo prestado co seu deseño e a súa organización.

CA3.1 Definíronse os elementos que conforman o protocolo en restauración.

CA3.2 Caracterizouse o deseño e a planificación de actos protocolarios.

CA3.3 Recoñeceuse o programa do acto en relación co servizo que se vaia desenvolver.

CA3.4 Estableceuse protocolariamente a presidencia nos actos.

CA3.5 Caracterizáronse os sistemas de ordenación da clientela en función do tipo de acto.

CA3.6 Valorouse a importancia da imaxe corporativa.

CA3.7 Definíronse os fundamentos e os principios das relacións públicas.

RA4 - Aplica técnicas de reclamacións, queixas e suxestións da clientela potencial, con recoñecemento e aplicación do protocolo de actuación.

CA4.1 Identificáronse as alternativas de solución da obxección ou de suxestión previas á reclamación formal.

CA4.2 Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación relativa ás reclamacións.

CA4.3 Subministróuselle á clientela, de ser o caso, a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita.

CA4.4 Recoñecéronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.

CA4.5 Trasladouse a información sobre a reclamación segundo a orde xerárquica preestablecida.

CA4.6 Simulouse a resolución de conflitos entre as partes por medio dunha solución de consenso, e demostrouse unha actitude segura, correcta e obxectiva.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN:

A primeira parte da proba suporá a realización dun exame teórico que versará sobre os contidos conceptuais do módulo. Consistente nunha batería de preguntas de desenvolvemento, curtas e/ou de tipo test. No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas de este tipo.
A primeira parte da proba terá carácter eliminatorio. Cualificarase de 0 a 10 puntos para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
Superada a primeira proba procederase a realizar a segunda parte da mesma, está terá carácter eliminatorio e consistirá no desenvolvemento dun ou varios supostos prácticos escritos, que versarán sobre unha mostra suficientemente significativa dos criterios de avaliación establecidos na programación para esta parte. Cualificarase de 0 a 10 puntos, para súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
A cualificación final correspondente da proba do módulo profesional será a media aritmética de las cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresada con números enteiros, redondeada á unidade máis próxima. No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación máxima que poderá asignarse será de 4 puntos.

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

A primeira parte da proba consiste nun exame teórico- escrito, que permita os alumnos elaborar a súas respostas dacordo cos coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico .
O exame teórico-escrito consistirá nun conxunto de preguntas ou ítems de enunciado breve os que lle seguen una ou mais repostas presentadas a modo de alternativas. Nalgúns casos debe responder cunha frase curta, palabra ou cifra, etc.
Polo tanto, se realizará en forma de probas obxetivas. As preguntas posibles serán:

De desenvolvemento: Desenvolvemento escrito dos contidos reflectidos no currículo, de evocación
Resposta breve.
Complementación:Texto incompleto (completar un texto incompleto), gráficas (realizar un gráfico o debuxo como resposta.)
De discriminación: Dous opcións (verdadeiro-falso), opcións múltiples, xustificación da opción (xustificar a opción elexida).
De recoñecemento: selección múltiple, elección da mellor resposta, asociación.
De identificación: ordenación (ordenar números de maior a menor), localización

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba consiste nun exame práctico cuxo contido poderá consistir en:

Exposicións orais.

Supostos prácticos.

Exercicios prácticos partindo dunha situación real a fin de solucionar situacións aplicando os contidos conceptuais do módulo

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

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

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15025682	Fraga do Eume	Pontedeume	2024/2025

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0156	Inglés	2024/2025	0	160	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	ROSA ISABEL ARNOSO PICO,MARÍA GARCÍA GONZÁLEZ (Subst.)
Outro profesorado	

Estado: Supervisada

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 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.
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

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 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.

Criterios de avaliación do currículo
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

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 en lingua estándar, e analiza o contido global da mensaxe en relación cos recursos lingüísticos correspondentes.
RA2 - Interpreta información profesional contida en textos escritos, ao analizar comprensivamente os seus contidos.

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA3 - Emite mensaxes orais claras e ben estruturadas, e participa como axente activo en conversas profesionais.
RA4 - Elabora textos sinxelos en lingua estándar, e relaciona as regras gramaticais coa súa finalidade.
RA5 - Aplica actitudes e comportamentos profesionais en situacións de comunicación, e describe as relacións características do país da lingua estranxeira.

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 Situouse a mensaxe no seu contexto.
CA1.2 Identificouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral.
CA1.4 Extraeuse información específica en mensaxes relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá.
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe.
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre un tema coñecido, transmitido por un medio de comunicación, emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instrucións orais e seguíronse as indicacións.
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe, mesmo sen entender todos os seus elementos.
CA2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e dicionarios.
CA2.2 Léronse comprensivamente textos sinxelos.
CA2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe.
CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito da área profesional a que se refira.

ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA2.5 Identificouse a terminoloxía utilizada.
CA2.6 Realizáronse traducións de textos sinxelos utilizando material de apoio, en caso necesario.
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos: correo electrónico, fax, etc.
CA3.1 Identificáronse os rexistros utilizados para a emisión da mensaxe.
CA3.2 Comunicouse utilizando fórmulas, nexos e estratexias de interacción.
CA3.3 Utilizáronse normas de protocolo en presentacións.
CA3.4 Describíronse feitos breves e imprevistos relacionados coa profesión.
CA3.5 Utilizouse correctamente a terminoloxía da profesión.
CA3.6 Expresáronse sentimentos, ideas ou opinións.
CA3.7 Enumeráronse as actividades da tarefa profesional.
CA3.8 Describiuse e secuenciouse un proceso de traballo da competencia propia.
CA3.9 Xustificouse a aceptación ou o rexeitamento de propostas realizadas.
CA3.10 Argumentouse a elección dunha determinada opción ou dun procedemento de traballo.
CA3.11 Solicitouse a reformulación do discurso ou de parte del cando se considerou necesario.
CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión.
CA4.3 Realizáronse resumos de textos relacionados co propio contorno profesional.
CA4.4 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio.

Criterios de avaliación do currículo
CA4.5 Aplicáronse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA4.6 Resumíronse as ideas principais de informacións dadas, utilizando os seus propios recursos lingüísticos.
CA4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabore.
CA5.1 Definíronse os trazos máis salientables dos costumes da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.2 Describíronse e aplicáronse as normas e os protocolos de relación social propios do país.
CA5.3 Identificáronse as crenzas e os valores propios da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
CA5.4 Identificáronse os aspectos socioprofesionais propios do sector, en calquera tipo de texto.
CA5.5 Aplicáronse as normas de relación social e os protocolos propios do país da lingua estranxeira.

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

CA1.1 Situose a mensaxe no seu contexto
CA1.2 Identifocouse a idea principal da mensaxe.
CA1.3 Recoñeceuse a finalidade da mensaxe directa, telefónica ou por outro medio oral
CA1 4 Extraeuse a finalidade da mensaxe relacionadas con aspectos da vida profesional e cotiá
CA1.5 Estableceuse a secuencia dos elementos constituíntes da mensaxe
CA1.6 Identificáronse as ideas principais dun discurso sobre o tema coñecido , transmitido por un medio de comunicación emitido en lingua estándar e articulado con claridade.
CA1.7 Recoñecéronse as instaraucións orais e seguíronse as indicacións
CA1.8 Tomouse conciencia da importancia de comprender globalmente unha mensaxe , mesmo sen entender todos os seus elementos.

CA 2.1 Seleccionáronse os materiais de consulta e os dicionarios técnicos
CA2.2 Léronse comprensivamente textos claros en lingua estándar.
CA 2.3 Interpretouse o contido global da mensaxe

CA2.4 Relacionouse o texto co ámbito do sector a que refira
CA2.5 Identificouse a terminoloxìa utilizada
CA2.6 Realizáronse traducións de textos en lingua estándar utilizando material de apoio , en caso necesario
CA2.7 Interpretouse a mensaxe recibida a través de soportes telemáticos como correo electrónico, fax, etc.

CA4.1 Redactáronse textos breves relacionados con aspectos cotiáns e profesionais.
CA4.2 Organizouse a información coherentemente e con cohesión
CA4.3 Formalizouse documentación específica do campo profesional propio
CA4 5 Aplicarónse as fórmulas establecidas e o vocabulario específico na formalización de documentos.
CA.4.6 Resumíronse as ideas principais de información dadas, utilizando os seus propios recursos lingúísticos
CA.4.7 Utilizáronse as fórmulas de cortesía propias do documento que se elabora

4. Caracteríticas da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

Unha proba de 90 minutos de duración que incluirá o coñecemento de estruturas gramaticais e funcións da lingua, así como o vocabulario específico e necesario para a comunicación en lingua inglesa no posto de traballo. O vocabulario específico será sobre comida, bebida, establecementos de hostelería, procedementos e funcións da xente que traballa neles. Tamén haberase de coñecer o vocabulario necesario para tratar co cliente, responder unha reclamación e atender peticiones.
Os exercicios poderán ser de resposta múltiple, resposta a preguntas, definicións, completar diálogos, tradución directa e inversa de textos e responder preguntas sobre un texto dado (verdadeiro ou falso / respostas breves). Haberá ademáis un exercicio de redacción onde o alumno ou alumna aspirante deberá redactar un texto amosando coñecemento das estructuras, vocabulario e as formulas de cortesía adecuadas ó contexto dun establecemento de hostelería.
O alumno aspirante haberá de pasar esta primeira parte da proba con máis dun 5 para poder facer a segunda parte da proba.

4.b) Segunda parte da proba

A segunda parte da proba durará 35 minutos.
Nos primeiros 15 minutos, o alumno ou alumna aspirante deberá expor un monólogo sobre calquera dos temas incluidos nas unidades didácticas (Restaurantes, elaboración de bebidas/combinados, explicación dunha carta ou dun plato, etc.). Poderase empregar elementos en soporte dixital como apoio visual (non se poderá ler). O aspirante respostará ás preguntas da profesora sobre a súa exposición.

Nos seguintes 20 minutos o alumno ou alumna responderá preguntas acerca dunha audición (se escoitará ata tres veces). A preguntas poderán ser de verdadeiro ou falso, encher ocos ou responder con brevedade

a preguntas sobre a audición.