



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15016000	Compostela	Santiago de Compostela	2018/2019

Ciclo formativo

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

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0150	Operacións básicas en bar e cafetería	2018/2019	8	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	MANUEL LÓPEZ BREA
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

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

Basándonos para esta adecuación, ademais no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais e que se concretan no Decreto do Currículo como segue:

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

Competencia xeral: A competencia xeral deste título consiste en realizar actividades de preparación, presentación e servizo de alimentos e bebidas, así como as de atención á clientela no ámbito da restauración, seguindo os protocolos de seguridade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

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

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



¿ Asociado á unidade de competencia: Servizos de bar e cafetería HOT327 _ 2 (Real Decreto 1700/2007 do 14 de decembro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC 1046_2: desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra o en mesa
- UC 1047_2: asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparamos e presentamos.
- UC 1048_2: servir viños e prestar información básica sobre eles
- UC 1049_2: preparar e expor elaboracións sinxelas propias da oferta de bar e cafetería
- UC 1050_2: xestionar o bar e cafetería
- UCO711_2: actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección do medio en hostalería
- UC1051_2: comunicarse en inglés, nun nivel de usuario básico, en servizos de restauración

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

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

U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
1	Recepción de materia primas.	Procedemento de recepción, almacenamento e control de xéneros.	27	5
2	Abastecemento de materias primas.	Reposición de xéneros en cafetería e bar.	30	5
3	Identificación, cálculo e manexo de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais.	Identificación, caracterización, posta en marcha e mantemento de equipamentos de cafetería e bar.	30	15
4	Realización de actividades de montaxe e posta a punto.	Posta a punto de cafetería e bar segundo diferentes modalidades de servizo.	35	15
5	O café, o té, o chocolate e outras bebidas quentes.	Caracterización, preparación e servizo de cafés, infusións e chocolates.	40	15
6	Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.	Preparación e servizo de bebidas sen alcol, zumes naturais, batidos, batidos e granizados.	35	15
7	Identificación e servizo de bebidas alcohólicas simples.	Identificación, caracterización e servizo de viños, cervexas, sidra, aperitivos, destilados, augardentes, licores.	40	15
8	Realización das operacións de postservizo en bar e cafetería.	Procedemento de postservizo e pechamento de instalacións de cafetería e bar.	30	15



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Recepción de materia primas.	27

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións.	SI

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

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

4.1.e) Contidos

Contidos
Categorías comerciais e etiquetaxe.
Clasificación de mercadorías segundo a súa presentación comercial e/ou sistema de conservación.
Aplicacións informáticas, sistemas e vales para o control de operacións de abastecemento.
Procedementos de rexistro e control de documentos de aprovisionamento externo e interno.
Posta en práctica de criterios para a xestión e control de provedores.
Operacións na recepción de xéneros.



Contidos

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

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



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Abastecemento de materias primas.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folla de solicitude.
CA2.5 Tívoise en conta a rotación de existencias.
CA2.6 Comprobouse a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibiu.
CA2.7 Trasladáronse ou distribuíronse as materias primas aos lugares de traballo e servizo.
CA2.8 Colocáronse e conserváronse correctamente as materias primas ata o seu consumo.

4.2.e) Contidos

Contidos
Descrición e características das operacións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas.
Control de existencias nos puntos de servizo e venda.
Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.
Formalización de formularios.
Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Identificación, cálculo e manexo de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	SI

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Caracterizáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais desa área.
CA3.2 Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.
CA3.3 Identifícanse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 Preparáronse equipamentos, útiles e materiais, e verificouse a súa adecuación para o uso.
CA3.6 Executáronse os procedementos de manexo e mantemento de moblaxe, maquinaria, útiles e ferramentas consonte as normas establecidas.
CA3.7 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.

4.3.e) Contidos

Contidos
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
Cálculo de necesidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou tipoloxía de establecementos. Inventarios.
Emprazamento e distribución segundo as necesidades ou os sistemas de servizo.
Posta a punto e control da maquinaria.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Realización de actividades de montaxe e posta a punto.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	SI

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse e caracterízanse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterízanse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 Analizáronse diferentes posibilidades para determinar a máis acaída segundo o tipo de servizo.
CA4.6 Comprobouse a adecuación previa da área de bar e cafetería para as actividades de servizo e atención á clientela.
CA4.7 Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA4.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.9 Avaliáronse disfuncións operativas e adoptáronse solucións alternativas.

4.4.e) Contidos

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



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O café, o té, o chocolate e outras bebidas quentes.	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA5.1.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada co café.
CA5.1.2 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada co té, chocolate e infusións.
CA5.2 Descríronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.2.1 Descríronse e clasificáronse os tipos de cafés.
CA5.2.2 Descríronse e clasificáronse os tipos de té, chocolates e outras 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.
CA5.3.1 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais dos cafés e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3.2 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de té, chocolates, 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.
CA5.4.1 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de cafés.
CA5.4.2 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de té, chocolates e outras bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.5.1 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de cafés, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.5.2 Identifícanse os puntos críticos das técnicas de elaboración de té e chocolates e outras bebidas quentes, adoptando métodos que garantan a súa calidade.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.6.1 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de cafés seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.6.2 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de té, chocolates e e outras bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.



4.5.e) Contidos

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



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.	35

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	SI

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

Criterios de avaliación
CA6.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA6.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de refrescos, preparacións con xeo picado, zumes, batidos e augas de consumo habitual.
CA6.2.1 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de preparacións con xeo picado, zumes e batidos de consumo habitual.
CA6.2.2 Describiuse e clasificouse a tipoloxía de bebidas sen alcol e augas de consumo habitual.
CA6.3 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.3.1 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo de batidos, granizados e zumes naturais.
CA6.3.2 Identifícaronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo de bebidas sen alcol e augas.
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.
CA6.5.1 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de zumes naturais, batidos e granizados seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.5.2 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas sen alcol e augas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.
CA6.8 Realizouse o servizo destas bebidas aplicando as técnicas axeitadas.
CA6.9 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso de preparación e servizo.
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.6.e) Contidos

Contidos
Batidos, preparacións con xeo picado, zumes, refrescos e augas.
0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Batidos, preparacións con xeo picado e zumes naturais.



Contidos

Bebidas sen alcol e augas.

Análise e identificación das principais características organolépticas.

Identificación das principais marcas comerciais.

Presentacións comerciais e etiquetaxe.

Lexislación alimentaria aplicable.

Emprazamento e conservación de produtos envasados.

Técnicas de preparación e presentación de zumes, preparacións con xeo picado e batidos. Conservación.

Alternativas para mellorar a aceptación da clientela e o valor engadido.

Procedementos de execución e servizo en barra e en sala. Control e valoración de resultados.



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Identificación e servizo de bebidas alcohólicas simples.	40

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

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

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

Criterios de avaliación
CA7.1 Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
CA7.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.2.1 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de aperitivos, destilados e licores.
CA7.2.2 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de cervexas.
CA7.2.3 Descríbense e clasificáronse ordenadamente os tipos de viños e sidras.
CA7.3 Descríbense e caracterízanse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das operacións de servizo.
CA7.5 Utilizáronse adecuadamente os equipamentos de frío para o servizo de cervexas embotelladas e a presión.
CA7.6 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.6.1 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo de aperitivos, destilados e licores seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.6.2 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo de cervexas embotelladas e a presión seguindo instrucións e normas establecidas.
CA7.6.3 Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo desidras (naturais e escumosas) e viños tranquilos e especiais 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.
CA7.7.1 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.7.2 Realizouse o servizo de sidras natural e escumosa nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos



Contidos

Aperitivos e cervexas.

O ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños.

Aperitivos, destilados e licores.

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

Cervexas.

Viños e sidras.

Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais.

Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais de aperitivos, destilados e licores.

Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais das cervexas.

Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais dos viños e sidras.

Lexislación alimentaria aplicable.

Emprazamento e conservación.

Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.

Técnicas de servizo de destilados, licores e aperitivos en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.

Técnicas de servizo de cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.

Viños: operacións elementais de servizo.

Sidras: técnicas elementais de servizo.

Viños: técnicas elementais de servizo.

Criterios para definir a oferta de viños segundo a tipoloxía e a orixe de viños, en función dos parámetros comerciais do punto de servizo ou venda

Valoración da tipoloxía de viños acaídos para o servizo por copas e/ou botellas en establecementos de bar e cafetería.

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



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Realización das operacións de postservizo en bar e cafetería.	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA8 - Efectúa as operacións de postservizo e pechamento das áreas de bar e cafetería, e determina as necesidades de reposición e a adecuación da área ao seguinte servizo.	SI

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

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

4.8.e) Contidos

Contidos
Operacións de postservizo en áreas de bar e cafetería: descrición, caracterización e sistemática.
Secuencia de fases, e aplicación de técnicas e procedementos.
Control e reposición de materiais e materias primas. Documentos e procedementos asociados.
Análise e detección de necesidades. Procedementos de control.
Procedementos de execución das operacións de postservizo. Control e valoración de resultados.
Verificación da adecuación de equipamentos, de instalacións e da área de preparación ou servizo en xeral para a seguinte quenda.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo .Operacións básicas en bar e cafetería, evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo).

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

CA1.3 - Identifícaronse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.

CA1.5 - Recoñécéronse as materias primas, as súas características e a súa presentación comercial.

CA 1.7- Comprobose a coincidencia entre a cantidade e a calidade do solicitado e o que se recibe.

CA 1.8- Determináronse os métodos de conservación das materias primas.

CA2.1 - Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.

CA 2.4- Cubriuse a folla de solicitude.

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

CA3.2 - Relacionáronse os equipamentos, a moblaxe, os útiles e os materiais coas súas aplicacións posteriores.

CA 3.4- Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles, e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.

CA.4.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.

CA 4.7- Executáronse as operacións de montaxe, aplicando e desenvolvendo as tecnicas adecuadas en cada momento.

CA5.4 - Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.

A6.5.1 - Executáronse os procedementos de preparación e servizo de zumes naturais, batidos e granizados seguindo instrucións e normas establecidas

A7.6 - Executáronse os procedementos e as técnicas de servizo das bebidas alcohólicas simples seguindo instrucións e normas establecidas.

CA8.6 - Executáronse as operacións de postservizo, incluíndo a conservación de alimentos, consonte as instrucións e os protocolos establecidos.

CA. 8.3 -Identificáronse e determináronse as necesidades de reposición de materiais e materias primas tendo en conta as previsións de uso e consumo.

Realizaremos (para os contidos conceptuais fundamentalmente) probas escritas e/ou orais que, en función da materia a avaliar poderán ser de diverso tipo. test, preguntas breves, casos prácticos..., e todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. No caso de ter varias probas será a media aritmética das notas obtidas a que nos dará a cualificación final neste apartado. Suporán un 40 % da cualificación final do módulo.

As actividades, traballos, casos prácticos e exercicios individuais e/ou en grupo servirannos para avaliar procedementos; Traballos individuais e grupais nos que se valora a estrutura e dominio de contidos, dinámica de traballo, exposición (se é o caso) e utilización de recursos, habilidades e



destrezas, e todos aqueles aspectos procedementais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán un 40 % da cualificación do módulo.

Formarán parte da cualificación ademais a presentación e o interese/traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, á asistencia ás clases, unha actitude de respecto tanto de cara ao profesorado coma os compañeiros/as, receptividade, así como a iniciativa, o interese, a presentación axeitada dos distintos materiais solicitados, a participación e o traballo en equipo dos alumnos/as, a uniformidade e coidado da imaxe persoal, e todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Dado o carácter fundamentalmente práctico do módulo, dicir que en ningún caso superarán a avaliación aqueles alumnos/as que a súa cualificación neste apartado sexa negativa ou inferior a 5. Suporán un 20 % da cualificación final do módulo.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

No suposto de que se pase de curso con este módulo pendente, o alumnado será informado das actividades programadas para a súa recuperación, así como do período da súa realización, temporalización e data en que serán avaliados, que coincidirá coa sesión de avaliación parcial previa á realización da FCT en período ordinario.

O alumnado de segundo curso que non poida acceder á FCT no período ordinario por ter este módulo pendente poderá recuperalo neste mesmo período. Para este fin, seranlle asignadas unha serie de actividades de recuperación, con indicación expresa da data final en que serán avaliados.

En ambos casos realizarase un informe de avaliación individualizado. (MD.75.AVA.01 do procedemento de Avaliación PR.75.AVA.01).

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

Ademais será de aplicación a RESOLUCIÓN do 3 de agosto de 2017, da Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional do sistema educativo no curso 2017/2018 no seu punto Cuarto onde di o seguinte:

Perda do dereito á avaliación continua.

O alumnado que perdesse o dereito á avaliación continua, tera dereito a unha proba final extraordinaria previa á avaliación final de módulos correspondente, de acordo co establecido no artigo 25.5 da Orde do 12 de xullo de 2011. A cualificación obtida na devandita proba consignarase na avaliación final de módulos co curso correspondente. O devandito alumnado non terá dereito a realizar actividades de recuperación ás que se refire nos artigos 29.3, 31.4 e 34.3 da Orde de 12 de xullo de 2011.

A proba para o alumnado que teña perda do dereito á avaliación continua consistirá:

Nunha proba teórico-práctica de todo o módulo, na que terá que aprobar cunha nota mínima de 5.

Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo un 5 tanto nas actividades desenvolvidas e/ou presentadas como na proba teórica e na valoración actitudinal, non existindo a posibilidade de facer media entre as probas, nin de gardar parte aprobada se fose o caso.

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



alumno ou alumna na xustificación desas faltas, cuxa aceptación será acorde co establecido no correspondente regulamento de réxime interior do centro" e que poderá seguir asistindo a clase con carácter presencial salvo en actividades que impliquen riscos tal e como establece a normativa vixente no seu artigo 25.4 "O profesorado poderá non permitir a realización de determinadas actividades aos alumnos e ás alumnas que teñan perdido o dereito á avaliación continua, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmos, o resto do grupo ou as instalacións". Atendendo as circunstancias anteriormente mencionadas, a para acadar un criterio claro e homoxeneo á hora de proceder, establecerase para todos os módulos un máximo dun 10% para faltas sin xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno/a para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sin xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata un 15% no curso académico.

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

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

O alumno/a será apercibido/a ou perderá o dereito a avaliación continua, cando supere o número de faltas equivalente a:

Apercibimento superada a perda do 6% da duración do módulo: 16 faltas de asistencia.

Perda do dereito a avaliación continua, superado o 10% sin xustificar e o 5% xustificadas da duración do módulo: 40 faltas de asistencia.

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

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

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

O seguimento mensual utilizarase o modelo do procedemento de Programación establecido (utilizando, se é o caso a plataforma habilitada ata tal efecto), que se entregará a xefatura de departamento, xa que dito seguimento e revisión deberá constar nas correspondentes actas de departamento.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

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

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

Será necesario incluír un cuestionario a criterio do profesor/a titular do módulo, AVALIACIÓN INICIAL OBBC.doc.

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

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

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

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

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

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

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

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

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

Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (

aula, material informático,talleres,...)

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

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

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Visita a torradoiro café, (explicación técnica do proceso de torrado e empaquetado do café.)

Visita a destilería, (explicación técnica do proceso de destilado e posterior elaboración de produtos derivados do alcohol.)

Visita a empresas do sector, hotel catro ou cinco estrelas, restaurante-cafetería,(explicación por parte de personal da empresa do funcionamento dos distintos departamentos.)

Visita de empresas, exalumnos, e empresas relacionadas co contorno socio productivo dos establecementos que serven e elaboran bebidas, no que se levarán a cabo charlas-coloquio, demostracións e formación personalizada ó alumnado por parte de expertos do sector.

10.Outros apartados

10.1) Impartición de UD. de xeito transversal

Aclárase neste apartado, por non achar outro mellor, que as características que distinguen determinadas UD. (1, 2,3,4,e 8) , por non dicir todas, trataránse de xeito transversal perante todo o curso, pois son UD. que tratan a recepción e abastecemento de materias primas, o manexo de útiles , equipamentos e materiais e a realización de operación de post-servizo no bar e cafetería . Faise completamente imposible non tratar estas UD no desenrolo de tódalas realizacións prácticas do módulo na aula-taller