



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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2018/2019	7	240	240

(*) 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 MP0509-Procesos de servizos en bar e cafetería, pertencente ao Ciclo Superior de Dirección de Servizos de Restauración; tomado como referencia o Decreto 88/2011 polo que se establece o título de Técnico superior en dirección de Servizos en Restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

- Perfil profesional do título: O perfil profesional do título de técnico superior en dirección de 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 dirixir e organizar a produción e o servizo de alimentos e bebidas en restauración, determinando ofertas e recursos, controlando as actividades propias do aprovisionamento, cumprindo os obxectivos económicos, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.
- Competencias profesionais, persoais e sociais:
 - a) Definir os produtos e os servizos que ofrece a empresa tendo en conta os parámetros do proxecto estratéxico.
 - b) Diseñar os procesos de produción e servizo, e determinar a súa estrutura organizativa e os recursos necesarios, tendo en conta os obxectivos da empresa.
 - c) Determinar a oferta de servizos de alimentos e bebidas, realizando as fichas técnicas de produción, para fixar prezos e estandarizar procesos.
 - d) Programar actividades e organizar recursos, tendo en conta as necesidades de produción e os obxectivos prefixados.
 - e) Realizar o aprovisionamento, o almacenamento e a distribución de viños, bebidas e outras materias primas, en condicións idóneas, e controlar a calidade e a documentación relacionada.
 - f) Realizar ou supervisar a preparación dos espazos, a maquinaria, os utensilios e as ferramentas para pór a punto o lugar de traballo.
 - g) Realizar ou supervisar os procesos de preservizo, servizo e postservizo de alimentos e bebidas, e coordinar a súa prestación, tendo en conta o ámbito da súa execución e os protocolos establecidos.
 - h) Formalizar a documentación administrativa relacionada coas unidades de produción e/ou servizo, para realizar controis orzamentarios, informes ou calquera actividade que poida derivarse, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
 - i) Dar resposta a posibles solicitudes, suxestións e reclamacións da clientela, para cumprir as súas expectativas e lograr a súa satisfacción.
- Asociado á unidade de competencia: UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.

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

Este módulo contén a formación necesaria para o desempeño de actividades relacionadas coas funcións e as subfuncións da organización de unidades de produción, dos procesos de servizo de bebidas e alimentos en bar-cafetería e eventos, así como algunhas relacionadas coa produción, no ámbito do sector de bar-cafetería.

**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	Normativa e clasificación de establecementos de bar e cafetería	Normas que regulan as empresas de restauración, subsector cafeterías e a súa clasificación e tipicidade	10	5
2	Persoal de servizos de bar e cafetería. Funcións e deontoloxía	Deontoloxía elemental do profesional de hostalería e a composición das brigadas de traballo en función da categoría e tipicidade do establecemento	10	5
3	Equipos, utensilios e materiais de bar-cafetería. Caracterización	Identificación e características de equipos, utensilios e materiais propios de bar -cafetería	18	10
4	Operacións de posta a punto de bar-cafetería	realización da posta a punto do establecemento de bar-cafetería en función da oferta e tipicidade da empresa	28	10
5	O Café	Identificación, botánica, tratamentos e comercialización e venda do café, en bar - cafetería	30	10
6	Tés, chocolates, BRSA e outras bebidas non alcólicas	Identificación, botánica, tratamentos e comercialización e venda do te, chocolates e bebidas refrescantes sen alcol, en bar - cafetería	14	10
7	Bebidas alcólicas agás o viño	Caracterización das bebidas alcólicas agás o viño	24	10
8	Procesos de servizo de bebidas simples en bar-cafetería	Servizo en barra e sala de bebidas simples alcólicas e sen alcol	20	10
9	Procesos de servizo de eventos especiais	Procesos de servizo de eventos especiais, buffet almorzos, almorzos, coffee-breaks, aperitivos.	16	10
10	Coctelaría	Definición, clasificación dos cócteles, técnicas de elaboración e servizo	30	10
11	Procesos de servizo de alimentos en bar-cafetería	Identificación, preparación e servizo de ofertas de alimentos (pratos combinados, bocadillos, racións, tapas,...), propios de bar-cafetería	40	10

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Normativa e clasificación de establecementos de bar e cafetería	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetería.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetería coa tipoloxía de establecementos e de eventos.

4.1.e) Contidos

Contidos
Tipos e clasificación dos establecementos de bar-cafetería.
Estruturas organizativas de servizos en cada tipo de establecemento ou evento.
Servizo en bar-cafetería: tipos e características.
Novas tendencias nos servizos de bar-cafetería.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Persoal de servizos de bar e cafetería. Funcións e deontoloxía	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Identifícanse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Descríbese a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñécense as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
CA1.8 Caracterízanse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetería.
CA1.9 Identifícase o vocabulario técnico específico.

4.2.e) Contidos

Contidos
Organigramas e funcións do persoal relacionados cos servizos en bar-cafetería. <ul style="list-style-type: none"> Organigrama dun bar cafetería de comida rápida Organigrama dunha cafetería bar tradicional.
Deontoloxía profesional do persoal de bar-cafetería. <ul style="list-style-type: none"> Actitudes e aptitudes do persoal de servizo Uniformes, normas de hixiene e imaxe persoal O persoal e a imaxe da empresa.
Vocabulario técnico.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Equipos, utensilios e materiais de bar-cafetaría. Caracterización	18

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.1 Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.3.e) Contidos

Contidos
Equipamentos, utensilios e materiais: descrición, clasificación e características. Operacións de posta a punto e control. Documentos de control do material.
Vaixela, cubtería, cristalería, mantelería, enxoval
Mobiliário
Maquinaria de cafetería bar (cafeteira, muiño de café, xeradores de calor, xeradores de frío, maquinaria auxiliar).
Normativa de hixiene, seguridade e protección ambiental aplicable no uso de equipos, útiles e equipos.
Operacións de control e limpeza sobre equipos, utensilios e materiais



4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Operacións de posta a punto de bar-cafetaría	28

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.2 Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
CA2.3 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
CA2.4 Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
CA2.5 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
CA2.6 Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
CA2.7 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
CA2.8 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.4.e) Contidos

Contidos
<p>0Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.</p> <p>0 Documentación asociada. Vales de pedidos, de cesión-cambio interno</p> <p>0 Operacións de control.</p> <p>Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, etc.</p> <p>Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.</p> <p>Operacións de posta a punto</p> <p>materiais: vaixela, cubertería, cristalería, mantelería, enxoval</p> <p>Mobiliario: mesas, cadeiras, taburetes, aparadores,...</p> <p>Maquinaria de frío positivo e negativo, cafeteira, muiño de café, granizadora, trituradora-licuadora, expremedor cítricos, cortadora friame, lavalouzas, picadora xeo, montadora nata,...</p> <p>Execución e control das operacións de montaxe.</p> <p>Valoración de resultados.</p>



4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	O Café	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida. <i>CA3.1.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados ao café.</i>
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas. <i>CA3.2.1 Caracterizáronse e clasificáronse os tipos de cafés</i>
CA3.6 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas. <i>CA3.6.1 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de cafés</i>
CA3.7 Descríbense as características organolépticas das bebidas. <i>CA3.7.1 Descríbense as características organolépticas dos cafés</i>
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa. <i>CA3.8.1 Determináronse os cafés que se deben incluír na oferta comercial da empresa.</i>
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría. <i>CA4.2.3 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de cafés no bar-cafetaría</i>
CA4.3 Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría. <i>CA4.3.2 Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación de cafés en bar-cafetaría</i>
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos. <i>CA4.9.1 Evitouse o consumo innecesario de recursos na elaboración de cafés</i>

4.5.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas. <i>Factores socioculturais asociados aos cafés.</i>



Contidos

Cafés: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características.

A cafeína e os seus efectos

O café descafeinado

O torrado do café, proceso, duración e efectos fisico-químicos no produto

Clasificación do café segundo as mesturas e tipicidade

O froito do café: maduración, sistemas de recollida(manual e mecánica), tratamento seco e lavado, clasificación e almacenaxe

A planta do café, reprodución, cultivo e produción

Historia e países produtores. (CA5.2)

Análise e identificación das principais características organolépticas

Identificación do café expreso a través dos sentidos: visual, olfativo e gustativo

Características aromáticas do café(desexábeis e non desexábeis).

Análise sensorial do café en infusión(cata brasileira).

Clasificación do café verde en grao coa análise visual

Identificación das principais marcas comerciais.

Presentacións comerciais e etiquetaxe

O envasado do café e efectos na conservación do mesmo. O consumo do café no mundo

Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo do café

Técnicas para a elaboración dun expreso perfecto

A dosificación correcta. O nivelado da carga e prensado. A preinfusión e extracción do café

A mestura de cafés ou "blend". O muiño do café. A máquina de café. A vaixela

Fichas técnicas de elaboración

Interpretación das fichas técnicas de receitas internacionais de cafés. Creación de novas receitas de cafés.

Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo do cafe.

Calibración de muiño coa máquina de café. A temperatura de servizo. Aplicación das técnicas de limpeza e hixiene de equipos. Mantemento. Almacenaxe e rotación de stoks

Procedementos de execución e servizo de cafés en barra e en sala

Elaboración e servizo de cafés em barra e sala, atendendo a fichas técnicas de produción(só, con leite, cortado, manchado, descafeinado, americano, capuchino, con xeo, royal, bombón, irlandés, escocés, vienés, carajillo, holandés e outros).

Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.

Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.

Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo) secuencia, características e control, dos cafés.

Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabado e conservación. Control e valoración de resultados.

Técnicas de preparación e servizo de cafés. descrición, presentación, acabado e conservación. Control e valoración de resultados



4.6.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
6	Tés, chocolates, BRSA e outras bebidas non alcólicas	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.1.2 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a téis, chocolates e outras bebidas non alcólicas.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.2.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas agás o café
CA3.5 Identifícanse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.5.1 Identifícanse as marcas de bebidas non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais
CA3.6 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.6.2 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas non alcólicas agás o café
CA3.7 Descríbense as características organolépticas das bebidas.
CA3.7.2 Descríbense as características organolépticas das bebidas non alcólicas agás o café.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.8.2 Determináronse as bebidas non alcólicas agás o café, que se deben incluír na oferta comercial da empresa

4.6.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas.
Factores socioculturais asociados ás bebidas non alcólicas agás o café
Bebidas non alcohólicas: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación.
Bebidas non alcohólicas agás o café: definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, aplicacións, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación
As mezclas de téis. Novas tendencias
Os grandes produtores de té: Ceilán, India, China e outros países
Os diferentes graos do té, negro e verde



Contidos

Fabricación do té negro, té verde, té semifermentados, té soluble

A plantación e fabricación do té

Outras infusións

Elaboración e presentación de ofertas de té e outras bebidas non alcólicas agás o café



4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Bebidas alcólicas agás o viño	24

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.	NO

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

Criterios de avaliación
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.1.3 Determináronse os factores culturais e sociais asociados as bebidas alcólicas.
CA3.3 Descríbóronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identifícanse as marcas de bebidas alcólicas e non alcólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.5.2 Identifícanse as marcas de bebidas alcólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.6.3 Identifícanse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas alcólicas
CA3.7 Descríbóronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.7.3 Descríbóronse as características organolépticas das bebidas alcólicas
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.8.3 Determináronse as bebidas alcólicas, que se deben incluír na oferta co-mercial da empresa.
CA3.9 Identifícanse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcólicas.

4.7.e) Contidos

Contidos
Factores socioculturais asociados ás bebidas. Factores socioculturais asociados ás bebidas alcólicas
Fermentación e destilación. Principio de destilación. Tipos de alambique
Bebidas alcólicas (aperitivos, augardentes e licores): definición, clasificación, características organolépticas, procesos de elaboración, presentacións comerciais e etiquetaxe, colocación e conservación. Novas tendencias e formas de consumo. OS LICORES



Contidos

Definición. Proceso de elaboración. Tipos e presentacións comerciais

OS AUGARDENTES

Augardentes a base de frutas e raíces

Augardentes a base de sidra: Calvados. Augardentes españoles de sidra. Apple jack

Augardentes a base de plantas azucaradas: Ron. Tequila. Mezcal

Augardentes a base de cereais e pataca: Whisky. Vodka. Aquavit. Xenebra. Outros augardentes a base de cereais

Augardentes a base de residuos de uva "bagazo": Orujos. Augardentes de bagazo de viño. Marc. Grappa

Augardentes a base de viño: Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Brandy del Penedés, Outros brandys

A CERVEXA

Proceso de elaboración . Tipos de cervexa: ale, lager, trigo, artesana. Presentacións comerciais

OS APERITIVOS

Aperitivos de xenciana

Os anisados: Proceso de elaboración. Tipos e presentacións comerciais

Os viños aromatizados e vermouths: Proceso de elaboración. Tipos e presentacións comerciais

Os amargos: Proceso de elaboración. Tipos e presentacións comerciais

Consecuencias e efectos do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.



4.8.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
8	Procesos de servizo de bebidas simples en bar-cafetaría	20

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as fases do servizo.
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.2.1 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas simples agás o café, no bar-cafetaría
CA4.3 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.3.1 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de preparación de bebidas simples agás o café en bar-cafetaría
CA4.4 Identifícanse e caracterízanse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.8 Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.8.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.
Técnicas de preparación e servizo de bebidas simples agás o café: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados
Técnicas de venda de bebidas en bar-cafetaría.
Facturación e cobramento de servizos prestados en bar cafetaría. Emisión de facturas -tiket. Formas de cobro.



4.9.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
9	Procesos de servizo de eventos especiais	16

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.	NO
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA2.3.1 Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos de buffet de almozos, almozos, coffee-breaks, aperitivos-cóctel.
CA2.4.1 Analizouse a información sobre os servizos de de buffet de almozos, almozos, coffee-breaks, aperitivos-cóctel.
CA2.5.1 Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo astécnicas adecuadas para un servizo de buffet de almozos, almozos, coffee-breaks, aperitivos-cóctel.
CA2.7.1 Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas para buffet de almozos, almozos, coffee-breaks, aperitivos-cóctel.
CA2.9 Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
CA2.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.2.4 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de almozos e buffet de almozos, coffee-breaks, aperitivos, no bar-cafetaría
CA4.5 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.5.1 Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de buffet de almozos, almozos, aperitivos e coffee-breaks en bar cafetaría.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.11 Planificouse a montaxe para servizos tipo buffet de almozos, almozos, coffee-breaks e aperitivos
CA4.12 Realizaronse as operacións xerais de servizo de buffet de almozos, almozos, aperitivos e coffee-breaks.

4.9.e) Contidos

Contidos
0Aprovisionamento interno e distribución de produtos e materias primas: procedementos. Comunicación interdepartamental.
0 Abastecemento e recepción de materiais para o servizo
0 Documentación asociada. Vales de pedidos, de cesión-cambio interno
0 Operacións de control.



Contidos

Tipoloxía de montaxe de servizos: almozos, aperitivos, coffee-break, xantares, servizos de catering, etc.

Operacións de montaxe. Documentos relacionados: ordes de traballo, reservas, para un servizo de almozos, buffet de almozos, aperitivos-cóctel, coffee-break.

Operacións previas: control de áreas, de equipamentos, de utensilios e de materiais, e distribución de funcións.

Execución e control das operacións de montaxe.

Servizo diario, almozos, aperitivos-cóctel, coffee-break, xantares, buffet de almozos.

Valoración de resultados.

Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.

Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control. Para o servizo de buffets de almozos, almozos, coffee-breaks e aperitivos, en bar cafetería.

Técnicas de preparación e servizo de bebidas: descrición, tipos, presentación, acabamento e conservación. Control e valoración de resultados.



4.10.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
10	Coctelería	30

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.	NO

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

Criterios de avaliación
CA4.1 Identifícanse as fases do servizo.
CA4.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.2.2 Verifícase a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de cócteles no bar-cafetaría
CA4.5 Caracterízanse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
CA4.6 Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
CA4.7 Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
CA4.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA4.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.10.e) Contidos

Contidos
Fases do servizo (preservizo, servizo e postservizo): secuencia, características e control.
Coctelería: definición, historia, orixe e evolución. Novas tendencias. A mise-en-place: Estación central. Material necesario para a confección de cócteles Orixe e evolución da coctelería. Definición de cóctel
Cócteles e combinados: definición, características, tipos, recetario internacional, series e clasificacións. Novas tendencias: Combinados especiais. Coctelería acrobática Series de coctelería. Recetario de coctelería según a IBA
Procedementos de preparación: decoración, presentación e servizo de cócteles e outras combinacións. Fases e técnicas. Normas para a preparación de cócteles: O xeo. A cocteleira. O vaso misturador. Elaboración directa no vaso. Os goteiros ou biteiros. Decoración e escarchado de copas



4.11.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
11	Procesos de servizo de alimentos en bar-cafetaría	40

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordados ás necesidades de elaboración e servizo.	SI

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

Criterios de avaliación
CA5.1 Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
CA5.2 Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.3 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.4 Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
CA5.5 Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
CA5.6 Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
CA5.7 Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.
CA5.8 Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
CA5.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos.
CA5.10 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.11.e) Contidos

Contidos
Elaboracións culinarias en bar-cafetaría: tipos e características. A carta de bar cafetería
Documentación relacionada: fichas técnicas, escandallos, ordes de traballo, comandas, etc.
Operacións de preelaboración de materias primas: fases, técnicas e procedementos.
Elaboración de produtos culinarios propios de bar-cafetaría: descrición e aplicación de técnicas e procedementos culinarios. Bolaría, sándwiches e bocadillos, tostadas e canapés, aperitivos e tapas, pizzas e pratos combinados, menús
Técnicas de servizo de alimentos en barra e en mesas.
Acabamentos e presentacións das elaboracións.
Procedementos de conservación e rexeneración de alimentos.
Novas tendencias na preparación e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.



Contidos

Control e valoración de resultados.



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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo "Procesos de servizo en bar-cafetaría" son:

- CA1.1 - Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
- CA1.3 - Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
- CA1.5 - Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
- CA1.8 - Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
- CA2.1 - Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
- CA2.2 - Executáronse e controláronse as operacións de posta a punto, inicio, conservación e control de equipamentos, utensilios e materiais, e verificouse a súa adecuación para usos posteriores.
- CA2.5 - Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- CA4.2 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
- CA3.5 - Identifícanse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
- CA4.4 - Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
- CA2.3 - Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos de buffet de almozos, almozos, coffee-breaks, aperitivos-cóctel.
- CA4.5 - Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
- CA4.3 - Identifícanse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
- CA4.9 - Planifícanse a montaxe para servizos tipo buffet de almozos, almozos, coffee-breaks e aperitivos.
- CA4.2.2 - Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e servizo de cócteles no bar-cafetaría.
- CA4.6 - Elaborouse cócteles e combinados respetando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
- CA5.2 - Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de alimentos en bar-cafetaría.
- CA5.7 - Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.

Os criterios de cualificación do módulo:

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

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. En todo caso a cualificación, de cada unha das probas, deberá ser igual ou superior a 5 puntos. 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 de grupo 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 puntos. 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, seránlle 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 terá dereito a unha proba final extraordinaria previa a 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 as correspondentes actividades de recuperación ás que se refire nos artigos 29.3, 31.4 e 34.3. da Orde 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.

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, e para acadar un criterio claro e homoxéneo á hora de proceder, establece para todos os módulos un máximo dun 10% para faltas sen xustificación, ampliando dita porcentaxe un máximo dun 5% con xustificación. En todo caso un alumno ou alumna para cada módulo que curse non poderá ter máis do 10% de faltas sen xustificar e un 5% xustificadas, podendo chegar cos dous conceptos ata o 15% no curso académico.



A este respecto e para informar ao alumnado o titor/a 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: 15 faltas de asistencia.
- Perda do dereito a avaliación continua, superado o 10% sin xustificar e 5% xustificado da duración do módulo: 36 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.

O seguimento mensual da programación utilizarase a plataforma habilitada a tal efecto.

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

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Tal e como se establece na lexislación vixente Orde de avaliación 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 completará 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, anexo a esta programación.

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 avalicación 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, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

- Visita a torradoiro de cafés.(demostración técnica do proceso de torrado e empaquetado do café.)
- Visita a destilerías de licores e augardentes.(demostración técnica do proceso de destilado e elaboración dos diferentes produtos derivados do alcohol.)
- Visita a empresas do sector, hotel de catro ou cinco estrelas, restaurante-cafetería. (Explicación por parte de persoal da empresa o funcionamento dos diferentes 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.