

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	CBHOT01	Cociña e restauración	Ciclos formativos de grao básico	Réxime xeral-ordinario

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering	2018/2019	3	90	90

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	FRANCISCO JOSÉ MOLINOS REIMÚNDEZ
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector



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

Realizar operación básicas de recepción, almacenamento e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa utilización, a partir das instrucións recibidas e dos protocolos establecidos.

Por a punto o lugar de traballo, preparando os recursos necesarios e lavando materiais, enxoval, utensilios e equipamentos, para garantir o seu uso posterior en condicións hixiénico-sanitarias óptimas.

Preparar os servizos de montaxe de catering e distribuír materias primas e equipamentos para o seu uso ou a súa conservación.

Recoñecer as aplicacións e os condicionantes de materiais e instalacións de lavado e mantemento, e asocialas a cada elemento do enxoval, para lavar utensilios e equipamentos en condicións hixiénico-sanitarias

**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	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico	Estudos das Características dos servizos de catering.Material e equipamentos usos e aplicacións	25	25
2	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade	Estudo de sistemas de recepción de equipamentos e materiais controlando a distribución a outras areas	25	25
3	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	Coñecemento de maquinaria e equipamentos específicos nas áreas de lavado, selección de produtos de limpeza axeitados e lavado de material	25	25
4	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	Coñecemento das Técnicas de recollida clasificación e eliminación de residuos aplicando ferramentas de aforro hídrico e enerxético e análise dos perigos sanitarios asociados a unha mala praxis do traballo	15	25



4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	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 Descríbíronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva
CA1.2 Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas
CA1.3 Descríbiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
CA1.4 Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
CA1.5 Descríbíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha
CA1.7 Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma
CA1.9 Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes
CA1.10 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental

4.1.e) Contidos

Contidos
Características dos servizos de catering.
Áreas de montaxe en establecementos de catering.
Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
Preparación de montaxes: fases e características.
Ordes de servizo.
Documentación asociada.
Lexislación hixiénico-sanitaria.
Controis documentais e administrativos.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións	NO
RA2 - Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga	SI

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

Criterios de avaliación
CA1.6 Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
CA1.8 Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
CA2.1 Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
CA2.2 Descríbense e caracterízanse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga
CA2.3 Identifícanse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores
CA2.4 Comprobase o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
CA2.5 Comprobase a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
CA2.6 Trasládáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados
CA2.7 Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA2.8 Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

4.2.e) Contidos

Contidos
Procesos de aprovisionamento interno.
Preparación e disposición das cargas.
Recepción de equipamentos e materiais.
Zonas de descarga.
Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
Controis e distribución a outras áreas.
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Identificación e formalización de documentos: funcións.



4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering	25

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Limpas materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado	SI
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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 Descríbense e caracterízanse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais
CA3.2 Caracterízanse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
CA3.3 Identifícanse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
CA3.4 Descríbense as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos
CA3.5 Clasifícase o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
CA3.6 Desenvólense as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
CA3.7 Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas
CA3.8 Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento
CA3.9 Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas
CA3.10 Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais
CA4.4 Descríbense os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos

4.3.e) Contidos

Contidos
Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
Maquinaria e equipamento específico nas áreas de lavado.
Produtos de limpeza para o lavado de materiais.
Operacións de lavado.
Clasificación e colocación previa do material. Caracterización das operacións.
Lavado do material. Uso e control da maquinaria en función do tipo de material.
Disposición, distribución e colocación dos materiais limpos nas áreas correspondentes.
Normas de prevención de riscos laborais.





4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA4 - Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas	NO

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 clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
CA4.2 Descríbense as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos
CA4.3 Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
CA4.5 Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
CA4.6 Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
CA4.7 Recoñécense as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación
CA4.8 Clasifícanse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes
CA4.9 Participouse na mellora da calidade

4.4.e) Contidos

Contidos
Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
0Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
Protocolos de control e mellora da calidade.
Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.
Medidas de prevención e protección ambiental.
Aforro hídrico e enerxético.
Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.



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

Ao longo de todo o módulo seguirase un proceso de avaliación continua e integral do alumno/a que nos dará información sobre a marcha da aprendizaxe. Este seguimento farase diariamente tanto de xeito individualizado como nas relacións interpersoais e de traballo en equipo, segundo os criterios de avaliación contidos para as distintas unidades didácticas e tendo en conta os seguintes apartados:

a) Contidos conceptuais. Suporán o 30% da nota.

a.1 Avaliaranse mediante probas escritas ou orais, que en función da temática poderán ser de diferente tipo: fichas técnicas a cumprir, exercicios tipo test, resolución de órdenes de servizo etc. E todos aqueles aspectos conceptuais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

a.2 A puntuación asignada para estes contidos será a media aritmética das diferentes notas obtidas nas probas, exercicios, traballos etc. E Suporán o 30% da cualificación final do módulo.

b) Contidos procedimentais. Suporán o 50% da nota.

As actividades propostas para cada unidade didáctica, traballos individuais ou de grupo con resultados finais, servirannos para avaliar os procedementos nos que se valor a estrutura e dominio dos contidos, dinámica de traballo, exposición e utilización de recursos, habilidades e destrezas, e todos aqueles aspectos procedimentais recollidos nos criterios de avaliación do módulo. Suporán o 50% da nota final do módulo.

c) Contidos actitudinais. Suporán o 20% da nota final do módulo.

A presentación e o interese, traballo en equipo (cualificacións cualitativas e que formarán parte da avaliación de actitudes). Valorarase a puntualidade, a asistencia as clases e demais actividades contempladas para o módulo, unha actitude de respecto tanto de cara o profesorado coma os compañeiros/as, receptividade; así como a iniciativa, o interese, a presentación dos distintos materiais e coidado dos mesmos. A uniformidade e coidado da imaxe persoal etc. E todos aqueles aspectos actitudinais recollidos nos criterios de avaliación do módulo.

> O alumnado de FP básica, segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014, non ten perda de dereito a avaliación continua, polo que se acorda que as faltas de asistencia poderán ser consideradas na cualificación do mesmo; establecendo, con carácter xeral, o seguinte:

1. Para aquél alumnado que supere o 15% das faltas de asistencia de xeito continuado a un determinado módulo, con respecto a duración total do mesmo:

1.1 Outorgarlle una cualificación final cun peso diferente ao resto do alumnado, sendo este peso dun 30% menos sobre a cualificación final obtida.

1.2 Non se contemplará para este alumnado a realización de probas parciais, debendo de realizar unha única proba final teórico-práctica baseada no realizado, segundo programación, ao longo do curso. Para aprobar o módulo é condición imprescindible obter como mínimo una puntuación de 5 puntos.

2. Para aquél alumnado no que a súa falta de asistencia non supere o 5% de horas do módulo por trimestre descontaráselle na avaliación parcial de módulos, no apartado correspondente á cualificación actitudinal, ata un total de 0,5 puntos; podendo seguir sendo avaliado de forma parcial ao longo do curso, sempre e cando non incorra no establecido no apartado 1.

Terase en conta, para este segundo caso que, a pesares de que o alumno/a supere o 15% total de faltas de asistencia do módulo ao final do curso, se esta ausencia non se produce de xeito continuado e se mantén dentro dun límite razoable, non se aplicará o sinalado no apartado 1.

Os CA mínimos para acadar unha avaliación positiva do módulo son os seguintes:

UD1.-Concepto e teoría do Catering . Materiais e utillaxe específico



Identifícanse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas

- Descríbiuse e clasifícase o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering
- Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais
- Descríbense as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha

UD2.- Recepción clasificación distribución de material específico no servizo de catering e colectividade

- Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas
- Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos
- Identifícanse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering
- Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controlado documentalmentemente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc
- Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente
- Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación
- Recoñécéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade

UD.3- Limpeza de materiais e equipamentos específicos de catering

- Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado
- Identifícanse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación
- Clasifícase o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados
- Desenvolvense as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación
- Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento

UD.4-Protocolos de actuación en seguridade e hixiene alimentaria nas instalacións de catering

- Identifícanse e clasifícanse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento
- Identifícanse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental
- Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección
- Identifícanse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos
- Recoñécéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

O alumnado que non alcanzase unha nota igual ou superior a 5, deberá permanecer no centro educativo no período en que o resto do grupo realiza o módulo de formación en centros de traballo. O profesor recibirá instrucións do centro educativo ou da xefatura para a presentación de un novo horario no que se levarán a cabo as clases e as actividades de recuperación, que serán as mesmas si ben puntualizando repetidamente en aquelas de maior peso específico nas realizacións do sector productivo.

O alumno repetirá de igual modo aquelas actividades que ten aprobadas sen que sexan obxecto de avaliación para que o repaso nas execucións posúa un carácter integrador e global que facilitará a súa comprensión por parte do alumno.

De ningunha forma posuirá avaliación positiva aquel alumno que non asista a clase ou neste caso ás actividades de recuperación

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

O alumnado matriculado en FP Básica segundo o disposto na Orde do 5 de agosto de 2014 non se contempla a perda de dereito a avaliación continua e non se contempla tampouco para este alumnado a realización de probas parciais

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

O seguimento da programación e a avaliación da propia práctica docente, levaráse a cabo na plataforma de xestión das programacións

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

A avaliación inicial posuirá unha intención meramente informativa da situación académica do alumno entorno á efectividade comunicativa e escrita. Por ser alumnos de 2º curso, farase unha avaliación inicial dos contidos desenvolados no currículo formativo de primeiro curso para coñecer a situación de partida.

A avaliación inicial constará de tres partes, unha primeira de definición e visión persoal de si mesmo do alumno no centro, no grupo e no sector productivo con intención de analizar expectativas e motivacións.

Unha segunda parte de contidos desenvolados no curso académico anterior de 1º de FP Básica sobre contidos muy puntuales pero importantes en canto a designación e nome de departamentos, alimentos e manipulación

e Unha terceira e derradeira parte de desenrolo escrito e de redacción para coñecer o nivel de escrita e comprensión do alumno

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

As medidas de atención á diversidade levaráanse a cabo en conxunto co departamento de orientación. Intimamente ligados ós mínimos enumerados na programación didáctica consistirán na realización de supostos desenvolados a cotío na aula e de carácter práctico .

Para a avaliación de contidos teóricos repetiránse os supostos tipo test xa executados ou avaliados con anterioridade.

Non se observan a priori grandes problemas de comprensión salvo pequenas dislexias e dificultades de comprensión escrita que tratarán de solventarse mediante a repetición de supostos básicos realizados previamente polo profesor ou alumnado do grupo

Trataránse en profundidade contidos e realizacións de índole básica en limpeza, mice en place, orde, uniformidade e respecto de normas deontolóxica e seguridade alimentaria nas medidas

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Daráse especial importancia á educación en valores neste grupo de FP Básica que non sempre conta con unidades familiares de amparo ou estruturadas. Traballaránse no desenrolo das tarefas diarias



O traballo en grupo
O respecto ás persoas independentemente de razas, sexo o crenzas
A xestión adecuada dos tempos, libres de de traballo
O respecto ós materiais, maquinaria, uniformes e resto de departamentos ou enxoval do centro educativo
A asunción de consecuencias por incumprimento de normas ou acordos
O respecto ó medio ambiente e á saúde así coma o gasto racional de enerxias e presuposto do módulo
Obediencia a profesores e superiores coma un sistema de respecto por xerarquías nas que ocupa tamén o seu posto e é respetado

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Para este módulo tense previsto saída extraescolar visita instalacións de catering empresa de Restauración, catering hospitalario e catering en medios de transporte.