



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
36013448	Manuel Antonio	Vigo	2024/2025

Ciclo formativo

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

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	2024/2025	6	267	267

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	BREOGÁN DIÉGUEZ AYÁN
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión departamento



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

Proxecto de FP dual coa empresa Eurostars,Iberostar e El Corte Inglés no que se combinarán os procesos de ensino e aprendizaxe na empresa e no centro formativo.

Esta programación realízase para o módulo Operacións básicas en bar e cafetería, pertencente ao Ciclo Medio de servizos en Restauración; tomando como referencia o Real decreto 1690/2007, do 14 de decembro polo que se establece o título de Técnico en servizos de Restauración e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno socio-cultural do centro baseándonos para esta adecuación no perfil profesional do título, Competencia xeral e Competencias profesionais, persoais e sociais que se concretan no Decreto do Currículo. 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.

Na situación económica actual na que nos atopamos, o sector turístico galego é o que máis contribúe ao PIB da nosa Comunidade, así como á creación de emprego, por tanto é necesario formar profesionais de calidade que ocupen os postos que demandará o mercado.

O profesional que formaremos,desenvolverá a súa actividade profesional en grandes, medianas e pequenas empresas do sector da hostalaría; tamen pode traballar por conta propia en pequenos establecementos de restauración.

Este profesional desenvolverá procesos de elaboracion e servizo de alimentos e bebidas, (tradicional, moderna e colectiva), e actuará responsablemente seguindo unha normativa hixiénico-sanitaria,de seguridade laboral,de protección ambiental e de respecto hacia todos os demais.

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	Formación en empresa.	Formación curricular que se adquirirá na empresa.	135	50
2	Preparando o bar	Abastecemento e recepción de materias primas	6	5
3	Mise en place	Preparación de moblaxe, útiles, maquinaria e actividades de montaxe.	22	8
4	Bebidas quentes	café, infusións e chocolates	20	10
5	Bebidas frías	Batidos, zumes, refrescos, augas e elaboracións con xeo picado	20	5
6	Bebidas alcohólicas simples: Fermentadas	Cervexa, sidra e servizo de viños por copa	12	5



U.D.	Título	Descrición	Duración (sesións)	Peso (%)
7	Servizo de barra e de mesa	Servizo	30	10
8	Post-servizo	Accións de post-servizo	22	7

4. Por cada unidade didáctica

4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	Formación en empresa.	135

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.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	SI
RA3 - Prepara equipamentos, moblaxe, útiles e materiais, e recoñece o seu funcionamento, as súas aplicacións e a súa disposición adecuada.	NO
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	NO
RA5 - Prepara bebidas quentes sinxelas para o seu servizo, e xustifica as técnicas e os procedementos que se seleccionaron.	NO
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO
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.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.4 Determináronse os criterios para a xestión e o control de provedores.



Criterios de avaliación
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.
CA1.9 Almacenáronse as materias primas no lugar axeitado para a súa conservación.
CA1.10 Asegurouse a orde das materias primas en función do seu consumo, tendo en conta a rotación de existencias.
CA1.11 Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.
CA1.12 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, a de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA2.1 Comprobáronse as existencias de xéneros do punto de servizo e venda.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folia 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.
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 Identifícaronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.



Criterios de avaliación
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.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 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.
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distingúronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.



Criterios de avaliación
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.
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.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA8.3 Identifícanse 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 Identifícanse 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.



4.1.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.
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.
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.
Maquinaria, moblaxe e materiais propios das áreas de bar: descrición, clasificación e características asociadas a diferentes tipos de establecementos, servizos e expectativas da clientela.
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.
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.



Contidos
Identificación de disfuncións operativas e propostas alternativas.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo.
Puntos críticos na aplicación de técnicas de elaboración presentación e servizo.
0Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental.
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.
Viños: operacións 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.
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.



4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	Preparando o bar	6

4.2.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.	NO
RA2 - Abastécese de materias primas tendo en conta a documentación asociada aos servizos previstos.	NO

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

Criterios de avaliación
CA1.1 Recoñeceuse a documentación asociada á recepción de pedidos.
CA1.2 Empregáronse vales de pedido correctamente cubertos.
CA1.3 Identifícanse os fluxos e os rexistros de documentos asociados coas actividades de aprovisionamento externo e interno.
CA1.8 Determináronse os métodos de conservación das materias primas.
CA2.2 Recoñecéronse os tipos de documentos asociados ao abastecemento.
CA2.3 Interpretouse a información.
CA2.4 Cubriuse a folia de solicitude.

4.2.e) Contidos

Contidos
Operacións na recepción de xéneros.
Procedementos de cálculo de necesidades segundo a documentación de servizos previstos.



Contidos
Formalización de formularios.
Procedementos de aprovisionamento interno e distribución de materias primas.

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	Mise en place	22

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
RA4 - Realiza as actividades de montaxe en relación co tipo de servizo que se deba desenvolver.	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 Identificáronse as súas características asociadas ás situacións de aplicación e uso.
CA3.4 Determináronse as cantidades de equipamentos, moblaxe, útiles e materiais de acordo con necesidades de servizo ou coa tipoloxía dos establecementos.
CA3.5 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.



Criterios de avaliación
CA3.8 Analizouse a disposición dos equipamentos da área desde o punto de vista funcional, operativo e de seguridade alimentaria.
CA4.1 Identifícaronse e caracterizáronse os tipos de servizo relacionados con estas áreas.
CA4.2 Calculáronse os recursos necesarios para o desenvolvemento de operacións de servizo.
CA4.3 Caracterizáronse os tipos de montaxe asociados aos servizos nestas áreas, e as técnicas apropiadas para cada un.
CA4.4 Preparáronse os equipamentos e os materiais acaídos ao tipo de servizo posterior asociado.
CA4.5 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.

4.3.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.
Tipoloxía de servizos nas áreas de bar e cafetería.
Previsión de materiais para o desenvolvemento de actividades de servizo.
Operacións características de preservizo.



Contidos
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.

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	Bebidas quentes	20

4.4.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

4.4.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.
CA5.2 Descríbóronse e clasificáronse os tipos de bebidas quentes sinxelas.
CA5.3 Caracterizáronse as calidades organolépticas e as aplicacións habituais de cafés, infusións e outros produtos utilizados na elaboración de bebidas quentes sinxelas.
CA5.4 Determináronse as fases para desenvolver correctamente as técnicas e os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas.
CA5.5 Identifícaronse os puntos críticos das técnicas de elaboración de 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 Cafés simples



Criterios de avaliación
CA5.6.1.1 Pasos barista
CA5.6.1.2 Cremado de leite
CA5.6.2 Combinados de café
CA5.6.3 Infusións
CA5.6.4 Chocolates
CA5.7 Distingúronse 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.

4.4.e) Contidos

Contidos
Cafés, chocolates, téis, outras infusiones, etc.: definicións, orixe, procedencia, clasificacións, tipos e características. Control e valoración de resultados. 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. Identificación das principais marcas comerciais. Presentacións comerciais e etiquetaxe. Lexislación alimentaria aplicable. Fases e técnicas de preparación, presentación e servizo. Cafés simples Combinados de café Infusións



Contidos
Chocolate 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.

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	Bebidas frías	20

4.5.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.	NO

4.5.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.
CA6.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación e servizo acaídas para a tipoloxía de bebidas.
CA6.4 Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
CA6.5 Executáronse os procedementos de preparación e servizo deste tipo de bebidas seguindo instrucións e normas establecidas.
CA6.6 Realizáronse as preparacións respectando proporcións, ingredientes, fases e técnicas.
CA6.6.1 Batidos



Criterios de avaliación
CA6.6.2 Elaboración con xeo picado
CA6.6.3 Zume en licuadora
CA6.6.4 Zume en exprimidor
CA6.7 Distingúronse alternativas en función dos resultados obtidos co fin de mellorar a súa aceptación e o seu interese comercial.

4.5.e) Contidos

Contidos
Batidos, preparaci3ns con xeo picado, zumes, refrescos e augas. 0Aplicaci3n das medidas de prevenci3n consonte a normativa hixi3nico-sanitaria (manipulaci3n de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protecci3n ambiental. An3lise e identificaci3n das principais caracter3sticas organol3pticas. Identificaci3n das principais marcas comerciais. Presentaci3ns comerciais e etiquetaxe. Lexislaci3n alimentaria aplicable. Emprazamento e conservaci3n de produtos envasados. T3cnicas de preparaci3n e presentaci3n de zumes, preparaci3ns con xeo picado e batidos. Conservaci3n. Alternativas para mellorar a aceptaci3n da clientela e o valor engadido. Procedementos de execuci3n e servizo en barra e en sala. Control e valoraci3n de resultados.

4.6.a) Identificaci3n da unidade did3ctica

N.º	T3tulo da UD	Duraci3n
6	Bebidas alcoh3licas simples: Fermentadas	12



4.6.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.	NO

4.6.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 Descríbóronse e clasificáronse ordenadamente os tipos de bebidas alcohólicas simples.
CA7.3 Descríbóronse e caracterizáronse as técnicas e os procedementos de servizo asociados a cada tipo de bebida alcohólica simple.
CA7.3.1 Cervexa
CA7.3.2 Viño por copa
CA7.3.3 Sidra
CA7.3.4 Aperitivos

4.6.e) Contidos

Contidos
Aperitivos e cervexas. Ciclo de evolución e consumo óptimo dos viños. Aplicación das medidas de prevención consonte a normativa hixiénico-sanitaria (manipulación de alimentos, uniformidade e hixiene persoal), de seguridade laboral e de protección ambiental. Orixe, materias primas, procesos de elaboración e presentacións comerciais. Lexislación alimentaria aplicable. Emprazamento e conservación.



Contidos
Técnicas de servizo de destilados, licores, aperitivos e cervexas en barra e en sala. Procedementos de execución, control e valoración de resultados.
Viños: operacións 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 cafetaría.

4.7.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
7	Servizo de barra e de mesa	30

4.7.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.	NO
RA6 - Prepara batidos, zumes, refrescos, preparacións con xeo picado e augas para o seu servizo, aplicando as técnicas e os procedementos asociados.	NO
RA7 - Serve bebidas alcohólicas simples, e relaciona a técnica e o procedemento de servizo co tipo de bebida.	NO

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

Criterios de avaliación
CA5.6 Executáronse os procedementos de preparación e servizo de bebidas quentes sinxelas seguindo as instrucións e as normas establecidas.
CA5.7 Distinguíronse alternativas en función dos resultados obtidos, acrecentando a diversidade da oferta e as posibilidades de servizo.
CA5.8 Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA6.8 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.



Criterios de avaliación
CA6.10 Manipuláronse os produtos de xeito que se aseguraran as súas condicións hixiénicas, tendo en conta a normativa de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA7.7 Realizouse o servizo de viños e de viños xenerosos nos recipientes acaídos e respectando as temperaturas e técnicas de servizo.
CA7.8 Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións.
CA7.9 Recolleuse ordenadamente e con limpeza o material utilizado.
CA7.10 Realizáronse as operacións, tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

4.7.e) Contidos

Contidos
0Procedementos de execución e servizo en barra e en sala.
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	Post-servizo	22

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.



Criterios de avaliación
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

Cada RA e CA teñen un peso asignado e obterán como cualificación o resultante da media ponderada de todas e cada unha das probas que constitúan dita avaliación.

A UD1 ten un peso do 50%

A UD2 ten un peso do 5%

A UD3 ten un peso do 8%

A UD4 ten un peso do 10%

A UD5 ten un peso do 5%

A UD6 ten un peso do 5%

A UD7 ten un peso do 10%

A UD8 ten un peso do 7%

Para acadar unha avaliación positiva, o alumnado deberá obter unha avaliación superior ao 5 no resultado da media ponderada entre todas as unidades didácticas.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas**6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación**

O alumnado que teña algunha parte do módulo pendente acudirá á proba extraordinario de setembro.

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

Como na modalidade de Dual intensiva non hai perda do dereito á avaliación continua, non hai que facer ningunha proba. O alumnado que teña algunha parte do módulo pendente acudirá á proba extraordinario de setembro.



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

O alumnado da FP básica non participa das enquisas sobre a avaliación da labor docente dependente do departamento de calidade, pero iso non significa que a súa opinión non se teña en conta, senón todo o contrario. A opinión do alumnado dos grupos de adultos é moi importante, porque este alumnado require unha grande empatía por parte do profesorado docente, xa que teñen situacións persoais nas que requiren compatibilizar as clases co traballo e as súas situacións persoais.

O seguimento sobre a propia labor docente cobra especial interese nestes ciclos formativos, e por iso, cada pouco tempo (semanal ou quincenalmente) fálase con eles e trátase de ter unha relación moi cercana, tratando de acadar a confianza de todo o grupo para que ademais de progresar académicamente, progresen e evolucionen tamén como persoas. Intentárase coñecer as súas inquedanzas e realizar énfase nas tarefas máis esenciais para un correcto desenvolvemento dos servizos.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Ao inicio do curso realízase unha avaliación inicial que servirá para constatar o nivel de coñecementos e conceptos previos que posúe o alumnado. É útil para que o alumnado sexa consciente das necesidades de formación previas á realización do módulo e para que o profesorado detecte carencias e valore a diversidade de alumnado presente na aula, permitíndolle actuar en consonancia.

Para iso, nos primeiros días do curso realízase un cuestionario sobre conceptos básicos da materia, non cualificable; e incorpóranse preguntas na ficha do alumnado respecto aos estudos previos e a motivación para realizar o ciclo.

Ademais os titores pasarán unha enquisa anónima e posteriormente celebrarase unha xuntanza do equipo docente, na que se exporá a información do alumnado recollida por cada profesor/a e polo/a titor/a e se analizarán as desviacións e carencias detectadas para actuar de forma coordinada, tratando de solucionarlas.

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

Para o alumnado que presente carencias importantes na formación básica ou formación profesional de base que impida conseguir un aproveitamento aceptable nas sesións de ensino-aprendizaxe facilitaranse conceptos de apoio e soporte e tarefas complementarias, sempre que o alumnado así o requira, iso si, nunca nas horas do módulo, non sendo no período de reforzo de xuño.

Apoiarase ao alumnado que non responda aos obxectivos programados orientándoo no seu proceso de aprendizaxe indicándolle ou proporcionándolle materiais e referencias bibliográficas que lle permitan reforzar os aspectos cos que está a ter dificultades.

Estas tarefas complementarias non deben afectar á temporalización que figura na programación, para así poder desenvolver todos os RA's asociados ao módulo e non prexudicar ao resto do alumnado que si ten adquirido as competencias asociadas aos estudos previos necesarios para o acceso a ciclos superiores e a este módulo.



No caso de detectarse alumnado con altas capacidades intelectuais, unha vez satisfeitos os obxectivos básicos, proporánselle actividades complementarias que estimulen a súa creatividade e autonomía no eido da hostalaría, para evitar a súa desmotivación.

De atoparse con alumnado con necesidades educativas especiais, facilitaráselle unha atención especializada, de acordo cos principios de non discriminación e normalización educativa. A tal efecto, solicitarase a intervención do departamento de orientación e, na medida do posible, serán distribuídos en grupos de traballo nos que os compañeiros poidan axudalo a conseguir a súa integración.

Polo que respecta ao alumnado con incorporación tardía ao sistema educativo español, non ten relevancia na FP inicial.

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

Segundo vén recollido no artigo 121 da Lei Orgánica 2/2006, de 3 de maio, de Educación, aparte do currículo, o proxecto educativo debe inculcar valores que fagan do noso alumnado unhas mellores persoas. Para iso, o tema transversal do módulo será ¿ser mellor persoa para ser mellor camareiro¿, aproveitando que no módulo a impartir adquire unha grande relevancia o protocolo, as normas de hixiene persoal, de seguridade e hixiene e o ¿saber estar¿. Traballaremos sobre estas actitudes e tentaremos convertelas en destrezas adquiridas, que axudarán ó alumnado a se converter en mellores versións de si mesmos.

Trataremos tamén aspectos transversais como a interculturalidade, a igualdade de xénero, prevención de riscos laborais e de coidado e protección do medio ambiente como se cita a continuación:

Os valores da integración intercultural serán traballados de forma intrínseca,

A igualdade de xénero será tratada facendo especial fincapé na importancia das mulleres dentro das diferentes correntes gastronómicas, e rexeitando calquera tipo de discriminación que por razón de sexo puidera existir. Farase ver ó alumnado que calquera persoa independentemente do seu sexo, está capacitada para levar a cabo calquera tarefa.

A prevención de riscos laborais será tratada durante todo o curso, e inculcarase o uso de tódalas medidas de seguridade e protección precisas nas clases prácticas.

No referente ó coidado e protección do medio ambiente, comezaremos por ter en soporte dixital todo o contido didáctico que sexa posible, contar con papeleiras para a reciclaxe e inculcar os valores da reciclaxe, reutilización e optimización dos recursos naturais no día a día da aula.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Participarase de xeito activo nas actividades propostas desde o Centro que sexan de interese para o curso.

Ademais tentarase proporcionarlle ao alumnado información en relación con certos eventos técnicos como conferencias, exposicións, feiras, xornadas, etc. relacionados cos contidos de traballo no módulo. Facilitaráselle a participación nos mesmos.

Para o curso 2024/2025, contéplase a posibilidade de realización das seguintes actividades:

Asistencia a eventos, salóns ou feiras relacionados coa hostalaría



Participación no proxecto FPB Healthy Van, e asistencia á feira FP Innova

Participación nas feiras educativas Edugal e Forma-MOS

Participación no Congreso Gastromovida, así como en outros eventos, concursos ou actividades que tanto o Centro coma o departamento de hostalaría considere de interese para o alumnado.