



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	CSHOT05	Dirección de servizos de restauración	Ciclos formativos de grao superior	Réxime de proba libre

Módulo profesional e unidades formativas de menor duración (*)

Código MP/UF	Nome	Curso	Sesións semanais	Horas anuais	Sesións anuais
MP0496	Control do aprovisionamento de materias primas	2024/2025	0	53	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	JACOBO OTERO GARRIDO,RAFAEL VERDE MATO
Outro profesorado	

Estado: Supervisada



2. Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

2.1. Primeira parte da proba

2.1.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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

Criterios de avaliación do currículo
CA1.1 Describíronse e clasificáronse as materias primas en restauración.
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.



ANEXO III
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE PROBA LIBRE DE MÓDULOS PROFESIONAIS

Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.
CA2.1 Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
CA2.2 Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
CA2.5 Identificáronse, describíronse e cuantificáronse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.
CA2.6 Valórouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.
CA3.1 Descríbíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
CA3.2 Identificáronse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exixencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.8 Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.
CA4.1 Descríbíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.
CA5.1 Descríbiuse o concepto de control de existencias en restauración.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.



Criterios de avaliación do currículo

CA5.3 Identifícanse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo

RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.

RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.

RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.

RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

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

Criterios de avaliación do currículo

CA1.3 Recoñécéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.

CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.

CA2.4 Comprobose que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.

CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
CA3.5 Comproboouse a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
CA3.6 Verificouse o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
CA3.7 Verificáronse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
CA5.2 Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.

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

CRITERIOS AVALIACIÓN

RA1. Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.

- CA1.1. Descríbóronse e clasificáronse as materias primas en restauración.



- CA1.2. Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.
- CA1.3. Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.
- CA1.5. Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.
- CA1.6. Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.
- CA1.7. Identifícanse e caracterizáronse os produtos acollidos aos selos españois de calidade alimentaria.

_ RA2. Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.

- CA2.1. Seleccionáronse e preparáronse alimentos para a súa cata co fin de valorar a súa posible adquisición e o seu uso en elaboracións culinarias novas ou xa ofrecidas.
- CA2.2. Seleccionáronse os atributos que se vaian medir e decidiuse o tipo de escala que se vaia aplicar para cada proba sensorial, en función dos atributos que cumpra medir e dos obxectivos propostos.
- CA2.3. Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.
- CA2.5. Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.

_ RA3. Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.

- CA3.1. Describíronse e caracterizáronse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.
- CA3.2. Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.
- CA3.3. Aplícanse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.
- CA3.4. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
- CA3.5. Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.
- CA3.6. Verifícase o cumprimento polo provedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.
- CA3.8. Recoñecéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.

_ RA4. Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.

- CA4.1. Describíronse e caracterizáronse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.
- CA4.2. Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.
- CA4.3. Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.
- CA4.4. Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
- CA4.5. Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.

_ RA5. Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.

- CA5.1. Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.
- CA5.2. Caracterizáronse os procedementos de solicitude de pedidos a almacén, o seu control, a documentación asociada e as relacións interdepartamentais entre os departamentos involucrados.



- CA5.4. Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.
- CA5.7. Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato e o seu consumo.

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

En concreto, a nota global será a que corresponda despois de aplicar os criterios que se detallan a continuación:

Proba Teórica suporán o 80% do total da nota. Nesta proba avaliaránse os contidos teóricos. Poderá estar composta por preguntas cortas, preguntas a desenrrolar e preguntas tipo test.

Proba Práctica suporá o 20% do total da nota. Nesta proba avaliaránse os contidos prácticos. Poderá estar composta por preguntas cortas, preguntas a relacionar ou tipo test e accións prácticas.

A cualificación resultará de sumar as puntuacións das dúas partes, sempre que supere os mínimos establecidos. Para que un alumno obteña unha puntuación positiva na avaliación será necesario acadar unha puntuación mínima de 50% de cada parte da proba.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

En concreto, a nota global será a que corresponda despois de aplicar os criterios que se detallan a continuación:

A Proba Práctica suporán o 20% do total da nota. Nesta proba avaliaránse os contidos prácticos. Poderá estar composta por preguntas cortas, preguntas a desenrrolar e accións prácticas propias do módulo. Esta proba terá unha duración máxima de 30 minutos. Só se admitirá un retraso na incorporación de 10 minutos desde a hora fixada.

Para que un alumno obteña unha puntuación positiva na avaliación será necesario acadar unha puntuación mínima de 50% desta proba.

Indicámoslle como posíbel libro de referencia o seguinte: "Control de aprovisionamento de materias primas" Editorial Altamar.

Instrumentos: O alumnado que se presente a esta proba terá que traer bolígrafo azul, calculadora e o correspondente DNI



4.b) Segunda parte da proba

CRITERIOS DE CUALIFICACIÓN.

En concreto, a nota global será a que corresponda despois de aplicar os criterios que se detallan a continuación:

A Proba Teórica suporá o 80% do total da nota. Nesta proba avaliaránse os contidos teóricos. Poderá estar composta por preguntas cortas, preguntas a relacionar ou tipo test. Esta proba terá unha duración máxima de 60 minutos. Só se admitirá un retraso na incorporación de 10 minutos desde a hora fixada.

Para que un alumno obteña unha puntuación positiva na avaliación será necesario acadar unha puntuación mínima de 50% desta proba.

Indicámoslle como posíbel libro de referencia o seguinte: "Control de aprovisionamento de materias primas" Editorial Altamar.

Instrumentos: O alumnado que se presente a esta proba terá que traer bolígrafo azul, calculadora e o correspondente DNI.