



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
MP0509	Procesos de servizos en bar-cafetaría	2024/2025	0	240	0

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	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 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

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 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.
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.
CA2.3 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.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterizáronse 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.
CA4.8 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.
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.



Criterios de avaliación do currículo
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.

2.2. Segunda parte da proba

2.2.1. Resultados de aprendizaxe do currículo que se tratan

Resultados de aprendizaxe do currículo
RA1 - Determina tipos de servizos e caracteriza as súas estruturas organizativas.
RA2 - Coordina as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.
RA3 - Selecciona bebidas, e recoñece as súas características e as súas aplicacións.
RA4 - Prepara ou serve bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.
RA5 - Prepara ou serve alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

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
CA1.1 Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.
CA1.2 Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.



Criterios de avaliación do currículo
CA1.3 Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.
CA1.4 Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
CA1.5 Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
CA1.6 Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
CA1.7 Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
CA1.8 Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
CA1.9 Identificouse o vocabulario técnico específico.
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.
CA2.3 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.
CA3.1 Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.



Criterios de avaliación do currículo
CA3.2 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
CA3.3 Describíronse os procesos de fermentación e destilación.
CA3.4 Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas-destiladas e derivadas, agás o viño.
CA3.5 Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.
CA3.6 Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
CA3.7 Describíronse as características organolépticas das bebidas.
CA3.8 Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
CA3.9 Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.
CA4.1 Identificáronse as fases do servizo.
CA4.2 Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
CA4.3 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.4 Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
CA4.5 Caracterizáronse 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.
CA4.8 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.



Criterios de avaliación do currículo
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.

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

Os mínimos para este módulo son:

U.D. Nº 1:

MINIMOS

Determinar tipos de servizos e caracterizar as súas estruturas organizativas.

CRITERIOS

-Caracterizáronse os tipos de establecementos de bares e cafeterías.

-Identificáronse os tipos de servizos na área de bar-cafetaría.

-Relacionáronse os tipos de servizos en bar-cafetaría coa tipoloxía de establecementos e de eventos.



- Identificáronse as estruturas organizativas en cada tipo de establecemento ou evento.
- Describiuse a estrutura funcional dos departamentos e do persoal en establecementos e eventos.
- Recoñecéronse as relacións interdepartamentais.
- Estableceuse a organización e as funcións do persoal en relación co tipo de servizo.
- Caracterizáronse os aspectos deontolóxicos relacionados co persoal de servizos no bar-cafetaría.
- Identificouse o vocabulario técnico específico.

U.D. Nº 2:

MINIMOS

Coordinar as operacións de posta a punto de instalacións e montaxes, coas técnicas adecuadas en función do tipo de servizo.

CRITERIOS

- Caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e os materiais en relación coas súas aplicacións posteriores.
- 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.
- Caracterizáronse os tipos de montaxes asociadas aos servizos.
- Analizouse a información sobre os servizos que se vaian montar.
- Executáronse as operacións de montaxe aplicando e desenvolvendo as técnicas adecuadas en cada momento.
- Controláronse as operacións de aprovisionamento e recepción de materiais para os servizos.
- Controláronse as operacións de abastecemento, distribución e conservación de produtos e materias primas.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Controláronse e valoráronse os resultados obtidos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección am-biental.

U.D. Nº 3:

MINIMOS

Seleccionar bebidas, e recoñecer as súas características e as súas aplicacións.

CRITERIOS

- Determináronse os factores culturais e sociais asociados a cada bebida.
- Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas non alcohólicas.
- Descríbironse os procesos de fermentación e destilación.
- Caracterizáronse e clasificáronse as bebidas alcohólicas fermentadas, fermentadas- destiladas e derivadas, agás o viño.
- Identificáronse as marcas de bebidas alcohólicas e non alcohólicas, a súa presentación, as súas categorías e as características comerciais.



- Identificáronse as novas tendencias na oferta e na demanda de bebidas.
- Describíronse as características organolépticas das bebidas.
- Determináronse as bebidas que se deben incluír na oferta comercial da empresa.
- Identificáronse as consecuencias derivadas do consumo inadecuado de bebidas alcohólicas.

U.D. Nº 4:

MINIMOS

Preparar e servir bebidas en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

CRITERIOS

- Identificáronse as fases do servizo.
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de bebidas no bar-cafetaría.
- Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de preparación de bebidas en bar-cafetaría.
- Identificáronse e caracterizáronse as técnicas de venda e servizo de bebidas en bar-cafetaría.
- Caracterizáronse as técnicas asociadas á elaboración, a presentación, a decoración e o servizo de cócteles e combinados.
- Elaboráronse cócteles e combinados respectando a súa formulación e utilizando adecuadamente os utensilios necesarios.
- Aplicáronse as normas de protocolo durante os procesos.
- Realizouse a facturación e o cobramento dos servizos prestados.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

U.D. Nº 5:

MINIMOS

Preparar e servir alimentos en bar-cafetaría, aplicando procedementos acordes ás necesidades de elaboración e servizo.

CRITERIOS

- Caracterizáronse as elaboracións culinarias do servizo de bar-cafetaría.
- Caracterizáronse as técnicas de elaboración e servizo de ali-mentos en barcafetaría.
- Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para a elaboración e o servizo de alimentos en bar-cafetaría.
- Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación, tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.
- Realizáronse as elaboracións seguindo os procedementos establecidos.
- Coordináronse as fases de elaboración coas do servizo.
- Presentáronse as elaboracións seguindo criterios estéticos.



- Recoñecéronse as novas tendencias na elaboración e no servizo de alimentos en bar-cafetaría.
- Evitouse o consumo innecesario de recursos.
- Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

CRITERIOS DE CUALIFICACION:

PARTE TEÓRICA-ESCRITA:

- Calificarase de 0 a 10
- Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5
- É preciso superar esta parte para acceder a proba práctica

PARTE PRÁCTICA:

- Calificarase de 0 a 10
- Para a súa superación debe obterse unha puntuación igual ou superior a 5 puntos.
- Os que non superen a parte teórica califícaranse como 0 nesta parte

CUALIFICACION FINAL:

- Calificarase de 0 a 10
- Será a media aritmética das cualificacións obtidas en cada unha das partes, expresadas con números enteiros e redondeada a unidade máis próxima.
- No caso das persoas aspirantes que suspendan a segunda parte da proba, a puntuación final máxima que poderán asignarse será de 4 puntos.
- A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro.

4. Características da proba e instrumentos para o seu desenvolvemento

4.a) Primeira parte da proba

- A primeira parte da proba consiste en un exame teórico-escrito, que permita a os alumnos elaborar as súas respostas de acordo cos seus coñecementos, podendo comprobar directamente a calidade, profundidade e dominio termolóxico.

PROBA TEÓRICA:

- O exame teórico versará sobre os contidos contemplados na programación.



- Pode consistir: unha batería de preguntas curtas, de resposta cunha frase ou palabra curta, de preguntas a desenrolar ou tipo test.
- No caso de preguntas tipo test as respostas incorrectas restarán unha porcentaxe que será determinada en función do número de preguntas deste tipo.
- Terá carácter eliminatorio, para a súa superación as persoas candidatas deberán obter unha puntuación igual ou superior a 5.
- A comisión de avaliación exporá as puntuacións obtidas no taboleiro de anuncios do centro e as persoas que aceden a proba práctica.
- O alumnado virá previsto do seu documento de identidade e bolígrafo para a realización da proba.

4.b) Segunda parte da proba

PROBA PRÁCTICA:

- Consistirán no desenvolvemento de varios supostos prácticos de cafetería e bar no que deberán manifestar a competencia na execución dos diversos aspectos contemplados na programación:
 - Realización do servizo de bebidas.
 - Realización dun exercicio de cata, no cal deberán, identificar as características organolépticas de varias bebidas.
 - Realización dun exercicio de elaboración de cócteles.
 - Realización de elaboracións de prancha.
 - Facturación dos servizos ofrecidos.
- As persoas deben asistir, co seu documento de identidade, perfectamente uniformadas (camisa branca, pantalón ou saia negra, paxariña ou lazo, calcetíns ou medias negras, e zapatos negros) e equipadas co material propio (sacarollas, sacachapas, bolígrafo e puntilla).
- Os membros da comisión de Avaliación poderán excluír de calquera parte da proba dun determinado modulo profesional as persoas aspirantes que leven a cabo calquera actuación de tipo fraudulento ou incumpran as normas de prevención, protección e seguridade, sempre que poidan implicar algún tipo de risco para si mesmas, o resto do grupo ou as instalacións durante a realización das probas. Neste caso o profesorado do modulo profesional cualificará esa parte da proba do módulo cun 0.
- O incumprimento da normativa de seguridade e hixiene durante o desenrolo das actividades practicas suporá a expulsión da aula.
 - A ausencia total ou parcial de uniformidade e material propio impedirá a participación nas actividades prácticas.