



1. Identificación da programación

Centro educativo

Código	Centro	Concello	Ano académico
15027897	Paseo das Pontes	Coruña (A)	2023/2024

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 adultos

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	2023/2024	2	53	53

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

Profesorado responsable

Profesorado asignado ao módulo	LUIS CERDEIRA VALLADARES
Outro profesorado	

Estado: Pendente de supervisión inspector

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

Esta programación realízase para o módulo Control e Aproveitamento de Materias Primas , pertencente ao Ciclo Superiores de Dirección de Servizos; tomado como referencia o Decreto 88/2011 do 20 de abril polo que se establece o título de *¿ DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACION*.e introducindo as adaptacións necesarias para adecuar a docencia ás características do alumnado e as características do contorno sociocultural do centro.

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

Perfil profesional do título:

Competencia xeral:

Competencias profesionais, persoais e sociais:

Asociado á unidade de competencia:

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 (%)	Resultados de aprendizaxe				
					MP0496_00				
					RA 1	RA 2	RA 3	RA 4	RA 5
1	IDENTIFICACIÓN E ANALISIS DE ALIMENTOS	IDENTIFICACIÓN E ANALISIS DE ALIMENTOS	10	20	X	X	X		
2	PROCESOS DE APROVISIONAMENTO	PLAINIFICACIÓN E CONTROL DOS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO	10	20			X		
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	15	25			X	X	
4	XESTIÓN E CONTROL DE ALMACEN, ECONOMATO E BODEGA	XESTIÓN E CONTROL DE ALMACEN, ECONOMATO E BODEGA	14	25					X
5	REALIZACIÓN E CONTROL DE INVENTARIOS	REALIZACIÓN E CONTROL DE INVENTARIOS	4	10					X
			Total:	53					

4. Por cada unidade didáctica
4.1.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
1	IDENTIFICACIÓN E ANALISIS DE ALIMENTOS	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA1 - Selecciona subministracións e materias primas, e identifica as súas calidades organolépticas e as súas aplicacións.	SI
RA2 - Cata alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	SI
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

4.1.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 clasificar os alimentos que se utilizan en restauración	1	CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS	3,0
2.1 Recoñecer os alimentos que se utilizan en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	2	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS	3,0
3.1 Recoñecer os distintos formatos de uso comercial	3	ALIMENTOS E A SUA PRESENTACION COMERCIAL	4,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA1.1 Descríronse e clasificáronse as materias primas en restauración.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	15
CA1.2 Analizouse a organización das materias primas tendo como referencia o código alimentario.	• LC.1 - Contidos da U.D	N	3
CA1.3 Recoñecéronse as materias primas en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	• LC.2 - Contidos da U.D	S	10
CA1.4 Relacionáronse as calidades organolépticas dos alimentos e das bebidas coas súas principais aplicacións gastronómicas.	• LC.3 - Contidos da U.D	S	15
CA1.5 Recoñecéronse as categorías e as presentacións comerciais dos alimentos e das bebidas.	• PE.2 - Contidos da U.D	S	15
CA1.6 Recoñecéronse e caracterizáronse os selos europeos e os españois de calidade alimentaria.	• PE.3 - Contidos da U.D	S	5
CA1.7 Identificáronse e caracterizáronse os produtos acoñecidos aos selos españois de calidade alimentaria.	• LC.4 - Contidos da U.D	S	2
CA1.8 Establecéronse cos colaboradores os estándares de especificación de compras de cada artigo que cumpra adquirir.	• LC.5 - Contidos da U.D	S	5
CA1.9 Establecéronse os estándares de subministracións coa clientela, en ofertas de catering, de acordo co método previamente establecido.	• LC.6 - Contidos da U.D	S	5
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.	• TO.1 - Contidos da U.D	S	5

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA2.2 Selecciónáronse 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.	• TO.2 - Contidos da U.D	S	5
CA2.3 Realizáronse catas de alimentos mediante o recoñecemento e a cuantificación dos seus atributos sensoriais.	• LC.7 - Contidos da U.D	S	2
CA2.4 Comprobase que o alimento cumpra as características do patrón establecido atendendo á súa clasificación comercial ou denominación de orixe, entre outras.	• TO.3 - Contidos da U.D	N	2
CA2.5 Identifícanse, describíronse e cuantifícanse os atributos sensoriais que caracterizan a calidade dun produto, utilizando un vocabulario específico.	• LC.8 - Contidos da U.D	S	5
CA2.6 Valorouse o comportamento e a evolución dun produto xa catado, e a súa inalterabilidade durante o almacenamento.	• LC.9 - Contidos da U.D	N	3
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Contidos da U.D	S	3
TOTAL			100

4.1.e) Contidos

Contidos
<p>Materias primas en restauración: descrición, clasificación, propiedades organolépticas e aplicacións.</p> <p>Referentes do código alimentario.</p> <p>Categorías comerciais e etiquetaxe de alimentos e bebidas. Presentacións comerciais.</p> <p>Produtos con selo de calidade e denominacións de orixe.</p> <p>Material funxible e inventariable para cátering.</p> <p>Análise sensorial dos alimentos en hostalaría: influencia das preferencias.</p> <p>Terminoloxía básica da análise sensorial de alimentos.</p> <p>Atributos dos alimentos.</p> <p>Metodoloxía e fases de cata dos alimentos.</p> <p>Elementos e utensilios necesarios para a cata de alimentos.</p> <p>Uso de escalas gráficas. Principais descritores segundo tipoloxía de alimentos: visuais, aromáticos, gustativos e de textura.</p>

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Contidos
Produtos cárnicos, peixes e mariscos, produtos lácteos, condimentos e outros produtos.

4.1.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - Describir e clasificar os alimentos que se utilizan en restauración	<ul style="list-style-type: none"> TUTORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDAS ¿ DESCRIPCIÓN E DIFERENCIACIÓN ENTRE A TIPOLOXIA DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZACIÓN DE FICHAS NAS QUE SE CLASIFIQUEN E RELACIONEN OS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIAS 	<ul style="list-style-type: none"> Esquemas y fichas 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. 	<ul style="list-style-type: none"> LC.5 - Contidos da U.D LC.6 - Contidos da U.D PE.1 - Contidos da U.D TO.1 - Contidos da U.D TO.3 - Contidos da U.D TO.4 - Contidos da U.D 	3,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS - Recoñecer os alimentos que se utilizan en restauración, as súas características e as súas calidades organolépticas.	<ul style="list-style-type: none"> EXPOSICIÓN REFERIDA A INFORMACIÓN CONTIDA Ó CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL 	<ul style="list-style-type: none"> ANÁLISIS DA INFORMACIÓN MEDIANTE SUPOSTOS PRÁCTICOS DO CODIGO ALIMENTARIO 	<ul style="list-style-type: none"> esquemas 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos da U.D LC.2 - Contidos da U.D LC.8 - Contidos da U.D TO.2 - Contidos da U.D 	3,0
ALIMENTOS E A SUA PRESENTACION COMERCIAL - Presentación comercial	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVEMENTO DA METODOLOXIA DO ANALISIS ORGANOLEPTICO E SENSORIAL 	<ul style="list-style-type: none"> ANÁLISIS SENSORIAL E ORGANOLÉPTICO DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> ficha de cata 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Fichas de cata. Táboas de observación 	<ul style="list-style-type: none"> LC.2 - Contidos da U.D LC.3 - Contidos da U.D 	4,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
					<ul style="list-style-type: none"> • LC.4 - Contidos da U.D • LC.7 - Contidos da U.D • LC.9 - Contidos da U.D • PE.2 - Contidos da U.D • PE.3 - Contidos da U.D • TO.1 - Contidos da U.D • TO.2 - Contidos da U.D 	
TOTAL						10,0

4.2.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
2	PROCESOS DE APROVISIONAMENTO	10

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO

4.2.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 IDENTIFICAR AS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO.	1	DETERMINACIÓN DAS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO	3,0
2.1 RECOÑECER E CUMPRIR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO.	2	CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO	4,0
3.1 EVITAR O CONSUMO INNECESARIO DE RECURSOS	3	EMISIÓN E SEGUIMENTO DO ESTADO DE PEDIDOS	3,0
TOTAL			10

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA3.1 Descríbense e caracterízanse as operacións necesarias para recibir materias primas e outros materiais en cociña.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	25
CA3.2 Identifícanse os equipamentos e os instrumentos para o control cuantitativo, cualitativo e hixiénico-sanitario.	• LC.1 - Contidos da U.D	S	30
CA3.3 Aplicáronse sistemas de control do aprovisionamento de forma que se satisfagan as exigencias da produción e os obxectivos económicos do establecemento.	• LC.2 - Contidos da U.D	S	30
CA3.4 Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.	• TO.1 - Contidos da U.D	N	5
CA3.9 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlouse a recollida de residuos.	• TO.2 - Contidos da U.D	N	5
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.3 - Contidos da U.D	S	5
TOTAL			100

4.2.e) Contidos

Contidos
Caracterización, concreción de procesos, fases e métodos para identificar necesidades de aprovisionamento e fontes de subministración.
Solicitudes de compra.

Contidos

Xeitos de expedición, canles de distribución e medios de transporte habituais de materias primas.

4.2.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
DETERMINACIÓN DAS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO - IDENTIFICAR AS NECESIDADES DE APROVISIONAMENTO.	<ul style="list-style-type: none"> TITORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDASETAPA. ¿ DEFINICIÓN DE APROVISIONAMENTO E, A CONTINUACIÓN, EXPLICARÁ AS DISTINTAS FASES E FUNCIÓNS QUE O CONSTITÚEN, OS DOCUMENTOS ASOCIADOS E OS DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS EN CADA 	<ul style="list-style-type: none"> TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIASETAPA. ¿ DEFINICIÓN DE APROVISIONAMENTO E, A CONTINUACIÓN, EXPLICARÁ AS DISTINTAS FASES E FUNCIÓNS QUE O CONSTITÚEN, OS DOCUMENTOS ASOCIADOS E OS DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS EN CADA 	<ul style="list-style-type: none"> ESQUEMA 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Exames 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos da U.D LC.2 - Contidos da U.D PE.1 - Contidos da U.D TO.3 - Contidos da U.D 	3,0
CUMPLIMENTACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO - RECOÑECER E CUMPRIR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE APROVISIONAMENTO.	<ul style="list-style-type: none"> ¿ PRESENTACIÓN DOS DISTINTOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA FUNCIÓN DE APROVISIONAMENTO DETALLANDO A SÚA FUNCIÓN, INFORMACIÓN QUE CONTEÑEN, FASES OU ETAPAS NAS QUE SE CREAM E/OU CONSULTAN, CARGO E/OU DEPARTAMENTO RESPONSABLE DA SÚA 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ RECOÑECER É INTERPRETAR A INFORMACIÓN CONTIDA NA DOCUMENTACIÓN QUE SE LLES PROPORCIONE. ¿ ADQUIR DESTREZA NO MANEXO DE SOFTWARE DE ALMACÉN PARA A CUMPLIMENTACIÓN E XESTIÓN DA DOCUMENTACIÓN. 	<ul style="list-style-type: none"> MANEXO DE SOFTWARE DE XESTIÓN DE ALMACEN 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Exames 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Contidos da U.D TO.3 - Contidos da U.D 	4,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
	XESTIÓN...					
EMISIÓN E SEGUIMENTO DO ESTADO DE PEDIDOS - EVITAR O CONSUMO INNECESARIO DE RECURSOS	<ul style="list-style-type: none"> ¿ REALIZARÁNSE PEDIDOS, ANTE CASOS SUPOSTOS OU REAIS, UTILIZANDO PARA ISO TODOS OS DOCUMENTOS NECESARIOS, OS CALES XA FORON PRESENTADOS NAS ACTIVIDADES ANTERIORES. 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ CUMPLIMENTAR BONOS DE PEDIDOS 	<ul style="list-style-type: none"> FICHAS DE PEDIDOS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Contidos da U.D TO.3 - Contidos da U.D 	3,0
TOTAL						10,0

4.3.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
3	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	15

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA3 - Recibe materias primas e outros materiais, e verifica o cumprimento dos protocolos de calidade e seguridade alimentaria.	NO
RA4 - Almacena materias primas e outras subministracións en restauración, e identifica as necesidades de conservación e de colocación.	SI

4.3.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR E CARACTERIZAR AS OPERACIONES NECESARIAS PARA RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS	1	ORGANIZACIÓN E CONTROL DAS FASES E PROCEDEMENTOS PARA A RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	6,0
2.1 INTERPRETAR O ETIQUETADO DOS PRODUCTOS	2	INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS	3,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
3.1 RECOÑECER E FORMALIZAR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE RECEPCIÓN	3	FORMALIZACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA RECEPCIÓN	6,0
TOTAL			15

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA3.5 Comprobase a coincidencia da cantidade e a calidade do solicitado coas do recibido.	• TO.1 - Contidos da U.D	S	15
CA3.6 Verifícase o cumprimento polo proveedor da normativa referente á embalaxe, o transporte, a cantidade, a calidade, a caducidade, a temperatura, a manipulación, etc.	• TO.2 - Contidos da U.D	S	5
CA3.7 Verifícanse o cumprimento da petición de compra e os requisitos establecidos para as materias primas solicitadas.	• TO.3 - Contidos da U.D	S	10
CA3.8 Recoñécéronse e formalizáronse os documentos relacionados cos procesos de recepción.	• PE.1 - Contidos da U.D	S	20
CA3.10 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.4 - Contidos da U.D	S	5
CA4.1 Descríbense e caracterízanse os lugares para o almacenamento e a conservación das materias primas e outras subministracións.	• PE.2 - Contidos da U.D	S	15
CA4.2 Determináronse os métodos de conservación idóneos para as materias primas.	• PE.3 - Contidos da U.D	S	15
CA4.3 Determináronse as temperaturas e os envases adecuados para a conservación dos xéneros ata o momento do seu uso.	• LC.1 - Contidos da U.D	S	5
CA4.4 Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.	• TO.5 - Contidos da U.D	N	5
CA4.5 Mantívose o almacén, o economato e/ou a adega en condicións de orde e limpeza.	• TO.6 - Contidos da U.D	N	2
CA4.6 Evitouse o consumo innecesario de recursos e controlado a recollida de residuos.	• TO.7 - Contidos da U.D	N	2
CA4.7 Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.	• TO.8 - Contidos da U.D	N	1
TOTAL			100

4.3.e) Contidos

Contidos
Fases e procedementos para recibir materias primas: organización e control.
Documentos relacionados coas operacións de recepción, economato e adega: funcións, formalización e tramitación.
Descrición e características dos lugares para o almacenamento: almacén, economato e adega.
Condições hixiénico-sanitarias nos espazos para o almacenamento.
Clasificación das mercadorías en función da súa conservación, o seu almacenamento e o seu consumo.
Caracterización dos procesos de almacenamento.
Deseño de rutas de distribución interna.
Prácticas de protección ambiental nos procesos de aprovisionamento.

4.3.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
ORGANIZACIÓN E CONTROL DAS FASES E PROCEDEMENTOS PARA A RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS - DESCRIBIR E CARACTERIZAR AS OPERACIONS NECESARIAS PARA RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> TITORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDAS ¿ DEFINICIÓN DE RECEPCIÓN DE XENEROS, DOCUMENTOS ASOCIADOS E DEPARTAMENTOS E CARGOS INVOLUCRADOS 	<ul style="list-style-type: none"> TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIAS ¿ REALIZACIÓNS DE ESQUEMAS 	<ul style="list-style-type: none"> ORGANIGRAMAS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos da U.D PE.2 - Contidos da U.D TO.4 - Contidos da U.D TO.5 - Contidos da U.D 	6,0
INTERPRETACIÓN DO ETIQUETADO DE PRODUCTOS - INTERPRETAR O						3,0

**ANEXO XIII
MODELO DE PROGRAMACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONAIS**

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
ETIQUETADO DOS PRODUCTOS	<ul style="list-style-type: none"> ¿ INTERPRETACIÓN DE ETIQUETAS. ESTUDIO DE ¿ ETIQUETAS DE PRODUCTOS 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ INTERPRETACIÓN DE ETIQUETAS REALES DE ALIMENTOS 	<ul style="list-style-type: none"> FICHAS DE ETIQUETAS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos da U.D PE.3 - Contidos da U.D TO.1 - Contidos da U.D 	
FORMALIZACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS COA RECEPCIÓN - RECOÑECER E FORMALIZAR OS DOCUMENTOS RELACIONADOS COS PROCESOS DE RECEPCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVEMENTO DO PROCESO DE RECEPCIÓN DE MERCADORÍAS TENDO EN CONTA OS PARÁMETROS DE CALIDADE 	<ul style="list-style-type: none"> ¿ INTERPRETACIÓN DE ALBARAN, UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN Y CONTROL APROPIADOS 	<ul style="list-style-type: none"> MANIPULACIÓN DE EQUIPOS DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Contidos da U.D TO.3 - Contidos da U.D TO.6 - Contidos da U.D TO.7 - Contidos da U.D TO.8 - Contidos da U.D 	6,0
TOTAL						15,0

4.4.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
4	XESTIÓN E CONTROL DE ALMACEN, ECONOMATO E BODEGA	14

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

4.4.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR E CARACTERIZAR OS LUGARES PARA O ALMACENAMENTO E CONSERVACIÓN DAS MATERIAS PRIMAS E OUTROS SUMINISTROS	1	PROCESO DE ALMACENAMENTO DE XÉNEROS	5,0
2.1 DETERMINAR LOS METODOS DE CONSERVACIÓN IDÓNEOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS	2	METODOS DE CONSERVACIÓN	3,0
3.1 COLOCAR AS MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DA PRIORIDADE DE CONSUMO.	3	CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS.	6,0
TOTAL			14

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exigibles	Peso cualificación (%)
CA5.1 Describiuse o concepto de control de existencias en restauración.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos da U.D 	S	25
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.	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos da U.D 	S	25
CA5.3 Identificáronse os xéneros susceptibles de seren entregados directamente nos departamentos de venda e/ou produción por parte do proveedor.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Contidos da U.D 	S	25
CA5.6 Calculouse o consumo de existencias tendo en conta diversos parámetros de valoración.	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos da U.D 	S	25
TOTAL			100

4.4.e) Contidos

Contidos
Control de existencias en restauración: concepto.
Solicitude de pedidos e retirada de xéneros de almacén: documentación, relacións interdepartamentais, control e entrega directa.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

4.4.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
PROCESO DE ALMACENAMENTO DE XÉNEROS - DESCRIBIR E CARACTERIZAR OS LUGARES PARA O ALMACENAMENTO E CONSERVACIÓN DAS MATERIAS PRIMAS E OUTROS SUMINISTROS	<ul style="list-style-type: none"> TITORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDAS EXPOSICIÓN DO PROCESO DE ALMACENAMENTO REALIZACIÓNS DE ESQUEMAS DIAGRAMA DE FLUXO DE ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIAS DIAGRAMAS DE FLUXO FICHAS DE INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> esquema 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - Contidos da U.D PE.2 - Contidos da U.D TO.1 - Contidos da U.D 	5,0
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN - DETERMINAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN IDÓNEOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS	<ul style="list-style-type: none"> DEMOSTRACIÓN DOS DIFERENTES TIPOS DE CONSERVACIÓN DE XÉNEROS ATENDENDO A SUA TIPOLOXÍA 	<ul style="list-style-type: none"> REALIZACIÓN DE ESQUEMAS DONDE SE RELACIONARAN OS XÉNEROS E A SUA CONSERVACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> esquema 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> PE.2 - Contidos da U.D 	3,0
CONTROL DE SAÍDA DE XÉNEROS. - COLOCAR AS MATERIAS PRIMAS EN FUNCIÓN DA PRIORIDADE DE CONSUMO.	<ul style="list-style-type: none"> EXPOSICIÓN DA NORMATIVA HIXIENICO-SANITARIA PARA AS ZOAS DO ALMACÉN 	<ul style="list-style-type: none"> ELABORACIÓN DUN PLAN DE DETECCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS EN CANTO A IMPORTANCIA HIXIENICO-SANITARIA 	<ul style="list-style-type: none"> CONFECCIÓN DE PEDIDOS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> LC.1 - Contidos da U.D PE.2 - Contidos da U.D 	6,0
TOTAL						14,0

4.5.a) Identificación da unidade didáctica

N.º	Título da UD	Duración
5	REALIZACIÓN E CONTROL DE INVENTARIOS	4

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

Resultado de aprendizaxe do currículo	Completo
RA5 - Controla consumos e existencias, e rexistra os movementos de entradas e saídas de xéneros.	NO

4.5.c) Obxectivos específicos da unidade didáctica

Obxectivos específicos	Act	Título das actividades	Duración (sesións)
1.1 DESCRIBIR O CONCEPTO DE CONTROL DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN	1	CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS NA RESTAURACIÓN. INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN E TRAMITACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS	1,0
2.1 REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE INVENTARIOS E DESCRIBIR A SÚA FUNCIÓN E IMPORTANCIA NO CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS	2	CALCULO DE CONSUMO TEÓRICO E REAL, MINGUAS, PÉRDIDAS E ROTURAS	1,0
3.1 CALCULAR O CONSUMO DE EXISTENCIAS TENDO EN CONTA OS DIFERENTES PARÁMETROS DE VALORACIÓN	3	VALORACIÓN DAS EXISTENCIAS DO ECONOMATO, BODEGA E ALMACÉN	2,0
TOTAL			4

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

Criterios de avaliación	Instrumentos de avaliación	Mínimos exixibles	Peso cualificación (%)
CA5.4 Realizáronse diversos tipos de inventarios, e describiuse a súa función e a importancia no control de consumos e existencias.	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - proba escrita, suposto practico 	S	50
CA5.5 Efectuáronse rotacións de xéneros no almacén en función de diversas circunstancias.	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Contidos da U.D 	S	35
CA5.7 Utilizáronse aplicacións informáticas para o control de consumos e existencias no economato.	<ul style="list-style-type: none"> TO.2 - Contidos da U.D 	S	15
TOTAL			100

4.5.e) Contidos

Contidos
Inventario e valoración de existencias. Inventario físico e permanente: concepto, procedemento de execución e documentos asociados.
Cálculo de consumos, minguas, perdas e roturas. Consumo teórico e consumo real.

4.5.f) Actividades de ensino e aprendizaxe, e de avaliación, con xustificación de para que e de como se realizarán, así como os materiais e os recursos necesarios para a súa realización e, de ser o caso, os instrumentos de avaliación

Que e para que	Como			Con que	Como e con que se valora	Duración (sesións)
Actividade (título e descrición)	Profesorado (en termos de tarefas)	Alumnado (tarefas)	Resultados ou produtos	Recursos	Instrumentos e procedementos de avaliación	
CONTROL DE CONSUMOS E EXISTENCIAS NA RESTAURACIÓN, INTERPRETACIÓN, FORMALIZACIÓN E TRAMITACIÓN DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS - DESCRIBIR O CONCEPTO DE CONTROL DE EXISTENCIAS EN RESTAURACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> TITORIZAR OS ALUMNOS NA PLATAFORMA, APERTURA DE CONTIDOS E TAREAS. DINAMIZAR O MÓDULO CÁ PARTICIPACIÓN NOS FOROS, E RESOLUCIÓN DE DÚBIDAS EXPOSICIÓN XERAL DO CONCEPTO DE INVENTARIO, TIPOS, OBTIVOS QUE PERSIGUEN E IMPORTANCIA COS DEPARTAMENTOS COMERCIAL E ADMINISTRATIVO 	<ul style="list-style-type: none"> TRABALLAR OS CONTIDOS E AS TAREAS PROPOSTAS NA PLATAFORMA. ACUDIR AS TITORIAS PRESENCIAS ¿ ELABORACIÓN DE INVENTARIOS ¿ FICHAS DE ¿ MODELOS DE INVENTARIOS ¿ INTERPRETACIÓN DA INFORMACIÓN QUE CONTEÑEN OS INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> COTEXO DE MATERIALES E ALIMENTOS MEDIANTE ELABORACIÓN DE INVENTARIOS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - proba escrita, suposto practico TO.1 - Contidos da U.D TO.2 - Contidos da U.D 	1,0
CÁLCULO DE CONSUMO TEÓRICO E REAL, MINGUAS, PÉRDIDAS E ROTURAS - REALIZAR DIVERSOS TIPOS DE INVENTARIOS E DESCRIBIR A SÚA FUNCIÓN E IMPORTANCIA NO CONTROL DE CONSUMO E EXISTENCIAS	<ul style="list-style-type: none"> PRESENTACIÓN DA TIPOLOXÍA DE INVENTARIOS, RELEVÉ DE COCIÑA, INVENTARIO PERMANENTE E INVENTARIO FÍSICO 	<ul style="list-style-type: none"> DESENVOLVER OS DISTINTOS EXEMPLIFICACIÓN DE CADA CASO DEO CÁLCULO DE CONSUMO 	<ul style="list-style-type: none"> CUMPLIMENTACIÓN PLANTILLAS PROPIAS DO CÁLCULO DE CONSUMO 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Táboas de observación. Exames 	<ul style="list-style-type: none"> PE.1 - proba escrita, suposto practico TO.2 - Contidos da U.D 	1,0
VALORACIÓN DAS EXISTENCIAS DO ECONOMATO, BODEGA E ALMACÉN - CÁLCULO O CONSUMO DE EXISTENCIAS TENDO EN CONTA OS DIFERENTES PARÁMETROS DE VALORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> DESCRIPCIÓN DOS DISTINTOS MÉTODOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA DOS ARTÍCULOS (FIFO, PMP ¿) 	<ul style="list-style-type: none"> SUPOSTOS PRÁCTICOS DE VALORACIÓN ECONÓMICA 	<ul style="list-style-type: none"> EXERCICIOS PRÁCTICOS 	<ul style="list-style-type: none"> Plataforma F.P. Distancia. . Exames 	<ul style="list-style-type: none"> TO.1 - Contidos da U.D TO.2 - Contidos da U.D 	2,0
TOTAL						4,0

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

Os mínimos para acadar a avaliación positiva no presente módulo ¿Control e aprovisionamiento de materias primas¿ evidenciarán a consecución de todos os resultados de aprendizaxe dun xeito equilibrado e cun grao de participación activa nos traballos e actividades a desenvolver. Asemade dado que se trata de ensinanzas presenciais o alumno/a deberá asistir regularmente as actividades programadas, consirandose perda de avaliación continua cando o número de faltas supere o 10% da duración do módulo, tal e como establece a Orde do 12 de xullo de 2011(DOG nº136/2011 do 15 de xullo)

Estes mínimos serán a referencia para configurar as probas de recuperación das partes non superadas, así como as probas de avaliación extraordinaria do alumnado con perda de avaliación continua e guiarán o procedemento de avaliación ordinaria do módulo.

EXAMENES E PROBAS-

Poderán incluír preguntas de desenvolvemento ou tipo test (respostas alternativas) relativas ao temario impartido en cada avaliación . O total da puntuación asignada a este apartado dividirase entre o número de exames e/ou probas ou traballos propostos en cada avaliación trimestral.

Mediante a proba escrita avaliaranse os coñecementos teóricos das diferentes UD. Realizarase unha proba escrita das Unidades Didácticas en cada avaliación, sendo independente estas probas en cada avaliación, xa que os contidos de cada UD non son correlativos nas avaliacións. Será imprescindible para superar o módulo ter unha cualificación ¿5 en cada Unidade didáctica.

As probas escritas terán unha duración máxima de 2 horas.

CONFIRMACIÓN DE ASISTENCIA

O alumnado asistente deberá confirmar a súa asistencia á proba, e no caso de existir diferentes quendas, deberá ademais seleccionar a quenda da súa preferencia segundo dispoñibilidade, a través da plataforma F.P. distancia

CALCULO DA NOTA DE CADA AVALIACIÓN

1ª Avaliación: Probas escritas 80% Probas de plataforma 20%

2ª Avaliación: Probas escritas 80% Probas de plataforma 20%

3ª Avaliación: Probas escritas 80% Probas de plataforma 20%

CALCULO DA NOTA FINAL DO MÓDULO

Será a resultante da media arimética das 3 avaliacións, é debe ser mínimo de 5 en cada unha delas

PUBLICACIÓN DE NOTAS

As notas publicadas nos boletíns de cada trimestre teñen unha lectura diferente, e dicir, a 1º avaliación é parcial, a 2ª avaliación tamén é parcial, pero a 3ª avaliación publícase a nota final do módulo e non a cualificación obtida na 3ª avaliación.

6. Procedemento para a recuperación das partes non superadas

6.a) Procedemento para definir as actividades de recuperación

ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN: Tutorización e resolución das dúbidas plantexadas nos procesos de elaboración das diferentes UD, através da plataforma, nos correspondentes foros e nas titorías presenciais atendendo aos recursos dispoñibles.

PROBA DE RECUPERACIÓN: Realizarase unha recuperación orientada ós mínimos esixibles, e consistirá nunha proba de coñecementos e outra de elaboración de produto ou desempeño das Unidades Didácticas non superadas.

Realizarase según convocatoria e será preciso confirmar a asistencia á proba de recuperación.

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

Para o alumnado que no terceiro trimestre non acade unha avaliación positiva (cualificación <5), por ter algún Resultado de aprendizaxe ou Mínimo esixible non superado, no mes de xuño deberá realizar unha serie de actividades para facilitar a superación destas partes e a consecución dos contidos mínimos esixibles para unha avaliación positiva, e posteriormente e antes da avaliación final do curso, realizará:

- ¿ Proba escrita e avaliación de contidos (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).
- ¿ Proba de produción e desempeño (dos criterios de avaliación relacionados coa/s unidade/s didáctica/s non superadas ou pendentes).

Para o cálculo da nota final coas cualificacións obtidas nestas probas, realizarase unha media ponderada segundo as porcentaxe asignada a cada UD que se teña pendente xunto ao resultado de cada Unidade Didáctica.

As probas de recuperación realizaranse segundo convocatoria e será preciso confirmar asistencia

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

O que establece o sistema de xestión de calidade.

8. Medidas de atención á diversidade

8.a) Procedemento para a realización da avaliación inicial

Enquisa de avaliación inicial.

Para esta formación a distancia publicarase dende o foro da titoría un enlace para realizar a enquisa de forma telemática.

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

Non procede

9. Aspectos transversais

9.a) Programación da educación en valores

É importante sinalar que ao longo do módulo se traballará coa educación en valores non só a través do traballo con actitudes recollidas no currículo do módulo, senón a través de distintos contidos inherentes ao noso traballo de aula-taller-obradoiro, para este módulo podemos destacar:

- ¿ Educación para a igualdade: Estará sempre presente, xa que logo, en ningún momento se fará diferenza entre o noso alumnado por causa do seu sexo, raza, crenzas ou calquera outra característica de diferenciación entre as persoas.
- ¿ Educación ambiental: É fundamental fomentar o respecto ao medio ambiente e mesmo fomentar o correcto emprego dos medios de que se dispón sen desperdiciar papel, consumo de auga, electricidade, etc., insistir na reciclaxe e na conservación.
- ¿ Educación para a saúde: É importante adquirir bos hábitos posturais no traballo, así como uns adecuados hábitos de saúde e limpeza ou unha adecuada hixiene ocular ou visual nun sistema educativo e laboral onde os ordenadores toman cada día un papel máis importante, sen esquecer que a nivel profesional (tendo en conta nas situacións en que exercerán o seu traballo) deben ter en conta a súa saúde persoal e a do usuario como elementos cotiás do seu emprego.
- ¿ Educación para a convivencia: Procurarase a resolución de conflitos fomentando o diálogo baseado no respecto, e, procurando atopar solucións de consenso de xeito democrático. Por exemplo: achegas de propostas ou ideas á hora de fixar condicións de entrega de traballos, datas de probas, etc.
- ¿ Educación do consumidor: Fomentando entre os alumnos un consumo responsable, tanto dos seus propios materiais como os do centro e o ciclo (aula, material informático, talleres,...)
- ¿ Interculturalidade: Traballando dende o principio de respecto as distintas culturas e xeitos de entender o mundo; entendendo isto como un enriquecemento; sinalar a este respecto, a cada vez máis frecuente presenza nas nosas aulas de alumnos de outras culturas que nos axudan a interpretar que non todas as realidades son iguais.
- ¿ Consideraremos tamén de xeito transversal e como valor importante na Formación Profesional a orientación profesional polo carácter teórico ¿ práctico que posúe o módulo e o ciclo, impregnando de

funcionalidade cada unha das actividades que realicemos e contextualizándoas, sempre que sexa posible, no noso contorno socioeconómico.

9.b) Actividades complementarias e extraescolares

Non procede

10. Outros apartados

10.1) Peche do centro

Se por motivos do covid-19, ou outros de forza maior, hai un peche do centro educativo todas as titorías e probas de cualificación realizaranse a distancia mediante a plataforma.