

## ANEXO V

### **Currículo do ciclo formativo de formación profesional básica do título profesional básico en Cociña e Restauración**

#### **1. Identificación do título.**

O título profesional básico en Cociña e Restauración queda identificado polos seguintes elementos:

- Denominación: Cociña e Restauración.
- Nivel: formación profesional básica.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia profesional: Hostalaría e Turismo.
- Referente europeo: CINE-3.5.3 (Clasificación Internacional Normalizada da Educación).

#### **2. Perfil profesional.**

##### *2.1. Competencia xeral do título.*

A competencia xeral do título profesional básico en Cociña e Restauración consiste en realizar con autonomía as operacións básicas de preparación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas no ámbito da produción en cociña, así como as operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas en establecementos de restauración e catering, asistindo nos procesos de servizo e atención á clientela, seguindo os protocolos de calidade establecidos, cumprindo as normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental, con responsabilidade e iniciativa persoal, e comunicándose oralmente e por escrito en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

##### *2.2. Competencias do título.*

As competencias profesionais, persoais e sociais, e as competencias para a aprendizaxe permanente do título profesional básico en Cociña e Restauración son as que se relacionan:

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

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

c) Executar os procesos básicos de preelaboración e/ou rexeneración que cumpra aplicar ás materias primas, en función das súas características e da adecuación ás súas posibles aplicacións.

d) Aplicar técnicas culinarias sinxelas para obter preparacións culinarias elemen-

tais e de múltiples aplicacións, tendo en conta a estandarización dos procesos.

e) Terminar e presentar elaboracións sinxelas de cociña de acordo coa definición dos produtos e protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.

f) Colaborar na realización do servizo en cociña e nos distintos tipos de servizo de alimentos e bebidas, tendo en conta as instrucións recibidas e o ámbito da execución.

g) Executar os procesos de envasado e/ou conservación de acordo coas normas establecidas, para preservar a súa calidade e evitar riscos alimentarios.

h) Executar as operacións de preservizo e/ou postservizo necesarias para o desenvolvemento das actividades de produción e/ou prestación de servizos, tendo en conta o ámbito da súa execución e a estandarización dos procesos.

i) Realizar procesos de preparación e presentación de elaboracións sinxelas de alimentos e bebidas, de acordo coa definición dos produtos, as instrucións recibidas e os protocolos establecidos, para a súa conservación ou o seu servizo.

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

k) Asistir nas actividades de servizo e atención á clientela, tendo en conta as instrucións recibidas, o ámbito da execución e as normas establecidas.

l) Atender e comunicar as posibles suxestións e reclamacións efectuadas pola clientela no ámbito da súa responsabilidade, seguindo as normas establecidas.

m) Resolver problemas predicibles relacionados cos ámbitos físico, social, persoal e produtivo, utilizando o razoamento científico e os elementos proporcionados polas ciencias aplicadas e sociais.

n) Actuar de xeito saudable en contextos cotiáns que favorezan o desenvolvemento persoal e social, analizando hábitos e influencias positivas para a saúde humana.

ñ) Valorar actuacións encamiñadas á conservación ambiental, diferenciando as consecuencias das actividades cotiáns que poidan afectar o equilibrio do ambiente.

o) Obter e comunicar información destinada á autoaprendizaxe e ao seu uso en distintos contextos do seu ambiente persoal, social ou profesional mediante recursos ao seu alcance e os propios das tecnoloxías da información e da comunicación.

p) Actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas, apreciando o seu uso como fonte de enriquecemento persoal e social.

q) Comunicarse con claridade, precisión e fluidez en contextos sociais ou profesionais e por diferentes medios, canles e soportes ao seu alcance, utilizando e adecuando recursos lingüísticos orais e escritos propios das linguas galega e castelá.

r) Comunicarse en situacións habituais de carácter laboral, persoal e social, utilizando recursos lingüísticos básicos en lingua estranxeira.

s) Realizar explicacións sinxelas sobre acontecementos e fenómenos característicos das sociedades contemporáneas a partir de información histórica e xeográfica ao seu dispor.

t) Adaptarse ás novas situacións laborais orixinadas por cambios tecnolóxicos e

organizativos na súa actividade laboral, utilizando as ofertas formativas ao seu alcance e localizando os recursos mediante as tecnoloxías da información e da comunicación.

u) Cumprir as tarefas propias do seu nivel con autonomía e responsabilidade, empregando criterios de calidade e eficiencia no traballo asignado e efectuándoo de forma individual ou como membro dun equipo.

v) Comunicarse eficazmente, respectando a autonomía e a competencia das persoas que interveñen no seu ámbito de traballo, contribuíndo á calidade do traballo realizado.

w) Asumir e cumprir as medidas de prevención de riscos e seguridade laboral na realización das actividades laborais, evitando danos persoais, laborais e ambientais.

x) Cumprir as normas de calidade e de accesibilidade e deseño universais que afectan a súa actividade profesional.

y) Actuar con espírito emprendedor, iniciativa persoal e responsabilidade na elección dos procedementos da súa actividade profesional.

z) Exercer os dereitos e cumprir as obrigas derivadas da súa actividade profesional, de acordo co establecido na lexislación vixente, participando activamente na vida económica, social e cultural.

### *2.3. Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais incluídas no título.*

#### 2.3.1. Cualificacións profesionais completas:

a) Operacións básicas de cociña, HOT091\_1 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0255\_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración e conservación culinarios.
- UC0256\_1: asistir na elaboración culinaria e realizar e presentar preparacións sinxelas.

b) Operacións básicas de restaurante e bar, HOT092\_1 (Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro), que abrangue as seguintes unidades de competencia:

- UC0257\_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas.
- UC0258\_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.

#### 2.3.2. Cualificacións profesionais incompletas:

a) Operacións básicas de catering, HOT325\_1 (Real decreto 1700/2007, do 14 de decembro):

- UC1090\_1: realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.

b) Operacións auxiliares de mantemento e transporte interno na industria alimentaria, INA173\_1 (Real decreto 1228/2006, do 27 de outubro):

- UC0546\_1: realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas.

c) Actividades auxiliares de comercio, COM412\_1 (Real decreto 1179/2008, do 11 de xullo):

- UC1329\_1: proporcionarlle atención e información operativa, estruturada e protocolizada á clientela.

#### 2.4. *Contorno profesional.*

2.4.1. Estas persoas exercen a súa actividade por conta allea en pequenas, medianas e grandes empresas do sector da hostalaría, en establecementos de restauración, bares e cafeterías, en tendas especializadas en comidas preparadas e en empresas dedicadas ao almacenamento, o envasamento e a distribución de produtos alimenticios. Tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos dos subsectores de hotelaría e restauración tradicional, moderna ou colectiva.

2.4.2. As ocupacións e os postos de traballo máis salientables son os seguintes:

- Axudante ou auxiliar de cociña.
- Axudante de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.
- Auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala.
- Auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetería.
- Auxiliar ou axudante de barman.
- Auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.).
- Axudante/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

#### 2.5. *Prospectiva do sector ou dos sectores relacionados co título.*

a) As actividades relacionadas coa cociña e o servizo están sometidas a cambios por mor dos hábitos de vida da poboación consumidora.

b) Ao ser España un destino turístico tradicional, os hábitos de vida da súa poboación están a cambiar a gran velocidade. A incorporación da muller ao traballo remunerado, a proliferación de fogares dun só individuo e o afastamento dos postos de traballo son, entre outros, factores que inciden directamente sobre o consumo de alimentos fóra do fogar.

c) As cadeas de restauración rápida, a restauración moderna, os restaurantes temáticos e a neorrestauración, así como a cociña para colectividade, constitúen o subsector que maior crecemento está a experimentar, o que se espera que se manteña os próximos anos. No lado contrario, o mercado apunta a un estancamento dos restaurantes tradicionais e de luxo, así como unha evolución discreta da cociña “de autor”.

d) A necesidade de manexar grandes volumes de servizo concentrado en intres curtos incide directamente nas técnicas produtivas e na nova maquinaria especializada que debe empregarse.

e) Como consecuencia do anterior, o sector reclama un número importante de profesionais da cociña e fanse imprescindibles as actitudes favorables cara á auto-

formación e a responsabilidade, no referido á importancia da seguridade, a hixiene e a calidade, e tamén no relacionado coa posición que supón unha tarefa nun contorno organizativo de estandarización crecente.

f) O manexo efectivo de linguas estranxeiras é un aspecto importante que se debe ter en conta na formación das persoas dedicadas ao servizo á clientela.

### **3. Ensinanzas do ciclo formativo.**

#### **3.1. Obxectivos xerais do título.**

Os obxectivos xerais deste ciclo formativo son os seguintes:

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

b) Identificar a necesidade de manipulación previa das materias primas e de almacenamento de mercadorías, recoñecendo as súas características e as súas posibles aplicacións, para executar os procesos básicos de preelaboración e/ou rexeneración.

c) Analizar técnicas culinarias sinxelas, recoñecendo as posibles estratexias de aplicación, para executar as elaboracións culinarias elementais e de múltiples aplicacións.

d) Identificar procedementos de terminación e presentación de elaboracións sinxelas de cociña, e relacionalas coas características básicas do produto final, para realizar a decoración ou a terminación das elaboracións.

e) Analizar as técnicas de servizo en cociña en relación cos procesos establecidos para a satisfacción da clientela, para colaborar na realización do servizo.

f) Distinguir métodos e equipamentos de conservación e envasamento, valorando a súa adecuación ás características dos xéneros ou das elaboracións, para executar os procesos de envasamento e/ou conservación.

g) Caracterizar os tipos de servizos de alimentos e bebidas en relación cos procesos establecidos e co tipo de clientela, para colaborar no servizo.

h) Diferenciar as preparacións culinarias e as técnicas asociadas propias do bar-restaurante e dos servizos de catering, aplicando os protocolos propios da súa elaboración e conservación, para realizar procesos de preparación e presentación de elaboracións sinxelas.

i) Caracterizar as actividades de servizo e atención á clientela aplicando as normas de protocolo segundo situación e instrucións recibidas, para asistir nas actividades de atención á clientela.

j) Analizar o procedemento de atención de suxestións e reclamacións da clientela recoñecendo os contextos e as responsabilidades implicadas, para a atención e a comunicación de queixas e suxestións.

k) Comprender os fenómenos que acontecen no ámbito natural mediante o coñecemento científico como un saber integrado, así como coñecer e aplicar os métodos para identificar e resolver problemas básicos nos campos do coñecemento e da experiencia.

l) Desenvolver habilidades para formular, interpretar e resolver problemas, e aplicar o razoamento de cálculo matemático para se desenvolver na sociedade e no ámbito laboral, e para xestionar os seus recursos económicos.

m) Identificar e comprender os aspectos básicos de funcionamento do corpo humano e pólos en relación coa saúde individual e colectiva, e valorar a hixiene e a saúde, para permitir o desenvolvemento e o afianzamento de hábitos saudables de vida en función do contorno.

n) Desenvolver hábitos e valores acordes coa conservación e a sustentabilidade do patrimonio natural, comprendendo a interacción entre os seres vivos e o medio natural, para valorar as consecuencias que se derivan da acción humana sobre o equilibrio ambiental.

ñ) Desenvolver as destrezas básicas das fontes de información utilizando con sentido crítico as tecnoloxías da información e da comunicación, para obter e comunicar información nos contornos persoal, social ou profesional.

o) Recoñecer características básicas de producións culturais e artísticas, aplicando técnicas de análise básica dos seus elementos, para actuar con respecto e sensibilidade cara á diversidade cultural, o patrimonio histórico-artístico e as manifestacións culturais e artísticas.

p) Desenvolver e afianzar habilidades e destrezas lingüísticas, e alcanzar o nivel requirido de precisión, claridade e fluidez, utilizando os coñecementos sobre as linguas galega e castelá, para se comunicar no seu contexto social, na súa vida cotiá e na actividade laboral.

q) Desenvolver habilidades lingüísticas básicas en lingua estranxeira para se comunicar de xeito oral e escrito en situacións habituais e predicibles da vida cotiá e profesional.

r) Recoñecer causas e trazos propios de fenómenos e acontecementos contemporáneos, a súa evolución histórica e a súa distribución xeográfica, para explicar as características propias das sociedades contemporáneas.

s) Desenvolver valores e hábitos de comportamento baseados en principios democráticos, aplicándoos nas súas relacións sociais habituais e na resolución pacífica dos conflitos.

t) Comparar e seleccionar recursos e ofertas formativas existentes para a aprendizaxe ao longo da vida, para se adaptar ás novas situacións laborais e persoais.

u) Desenvolver a iniciativa, a creatividade e o espírito emprendedor, así como a confianza en si mesmo/a, a participación e o espírito crítico, para resolver situacións e incidencias da actividade profesional ou de índole persoal.

v) Desenvolver traballos en equipo asumindo os deberes, cooperando coas demais persoas con tolerancia e respecto, para a realización eficaz das tarefas e como medio de desenvolvemento persoal.

w) Utilizar as tecnoloxías da información e da comunicación para se informar, se comunicar, aprender e facilitar as tarefas laborais.

x) Relacionar os riscos laborais e ambientais coa actividade laboral, co propósito de utilizar as medidas preventivas correspondentes para a protección persoal, evitando danos ambientais e ás demais persoas.



y) Desenvolver as técnicas da súa actividade profesional asegurando a eficacia e a calidade no seu traballo, e propor, se procede, melloras nas actividades de traballo.

z) Recoñecer os dereitos e deberes como axente activo na sociedade, tendo en conta o marco legal que regula as condicións sociais e laborais, para participar na cidadanía democrática.

aa) Analizar e valorar a participación, o respecto, a tolerancia e a igualdade de oportunidades, para facer efectivo o principio de igualdade entre mulleres e homes.

ab) Rexeitar calquera discriminación por razón de orientación sexual ou de identidade de xénero.

### 3.2. Módulos profesionais.

Os módulos deste ciclo formativo son os que se relacionan:

- MP3005. Atención á clientela.
- MP3009. Ciencias aplicadas I.
- MP3011. Comunicación e sociedade I.
- MP3012. Comunicación e sociedade II.
- MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.
- MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.
- MP3036. Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.
- MP3037. Técnicas elementais de servizo.
- MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.
- MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.
- MP3041. Formación en centros de traballo.
- MP3042. Ciencias aplicadas II.

## 4. Desenvolvemento de módulos

---

### 4.1 Módulo profesional: Atención á clientela

- Código: MP3005.
- Duración: 58 horas.

#### 4.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Atende posible clientela, recoñecendo as técnicas de comunicación.
  - CA1.1. Analizouse o comportamento da clientela posible.
  - CA1.2. Adaptáronse adecuadamente a actitude e o discurso á situación de partida.
  - CA1.3. Obtívose a información necesaria da posible clientela.
  - CA1.4. Favoreceuse a comunicación co emprego de técnicas e actitudes apropiadas ao desenvolvemento desta.
  - CA1.5. Mantívose unha conversa utilizando as fórmulas, os léxico comercial e os nexos de comunicación (pedir aclaracións, solicitar información, pedir a alguén que repita, etc.).
  - CA1.6. Deuse resposta a unha pregunta de doada solución, utilizando o léxico comercial axeitado.
  - CA1.7. Expresouse oralmente un tema prefixado ante un grupo ou nunha relación de comunicación na que interveñen dous/dúas interlocutores/as.
  - CA1.8. Mantívose unha actitude conciliadora e sensible cara ás demais persoas, demostrando cordialidade e amabilidade no trato.
  - CA1.9. Transmítiuse información con claridade, de xeito ordenado e con estrutura clara e precisa.
- RA2. Comunica á posible clientela as posibilidades do servizo e xustifícaa desde o punto de vista técnico.
  - CA2.1. Analizouse a tipoloxía de público.
  - CA2.2. Diferenciouse clientela de provedores/as e do público en xeral.
  - CA2.3. Recoñeceuse a terminoloxía básica de comunicación comercial.
  - CA2.4. Diferenciouse entre información e publicidade.
  - CA2.5. Adecuáronse as respostas en función das preguntas do público.
  - CA2.6. Informouse a clientela acerca das características do servizo, nomeadamente das calidades esperables.
  - CA2.7. Asesorouse a clientela sobre a opción máis recomendable, cando existan varias posibilidades, e informouse das características e dos acabamentos previsibles de cada unha.
  - CA2.8. Solicitouse á clientela que comunique a elección da opción elixida.
- RA3. Informa a probable clientela do servizo realizado e xustifica as operacións executadas.



- CA3.1. Fíxose entrega á clientela dos artigos procesados e informouse dos servizos realizados nos artigos.
- CA3.2. Transmitíronse á clientela, de maneira oportuna, as operacións que cumpra levar a cabo nos artigos entregados e os tempos previstos para iso.
- CA3.3. Identificáronse os documentos de entrega asociados ao servizo ou produto.
- CA3.4. Recolleuse a conformidade da clientela co acabado obtido e, en caso contrario, tomouse nota adecuadamente das súas obxeccións.
- CA3.5. Valorouse a pulcritude e a corrección, tanto no vestir como na imaxe corporal, elementos clave na atención á clientela.
- CA3.6. Mantívose sempre o respecto cara á clientela.
- CA3.7. Intentouse a fidelización da clientela co bo resultado do traballo.
- CA3.8. Definiuse o período de garantía e as obrigas legais apareladas.
- RA4. Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados do servizo de atención á clientela.
  - CA4.1. Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para o desenvolvemento da atención á clientela.
  - CA4.2. Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito da atención á clientela.
  - CA4.3. Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela.
- RA5. Atende reclamacións de posible clientela e recoñece o protocolo de actuación.
  - CA5.1. Ofrecéronse alternativas á clientela ante reclamacións doadamente corrixibles, expondo claramente os tempos e as condicións das operacións que cumpra realizar, así como o nivel de probabilidade de modificación esperable.
  - CA5.2. Recoñecéronse os aspectos principais en que incide a lexislación en relación coas reclamacións.
  - CA5.3. Subministróuselle á clientela a información e a documentación necesarias para a presentación dunha reclamación escrita, de ser o caso.
  - CA5.4. Recolléronse os formularios presentados pola clientela para a realización dunha reclamación.
  - CA5.5. Cubriuse unha folla de reclamación.
  - CA5.6. Compartiuse información co equipo de traballo.

## 4.1.2 Contidos básicos

### BC1. Atención á clientela

- Proceso de comunicación. Axentes e elementos que interveñen.
- Barreiras e dificultades comunicativas.
- Comunicación verbal: emisión e recepción de mensaxes orais.
- Motivación, frustración e mecanismos de defensa. Comunicación non verbal.

#### BC2. Venda de produtos e servizos

- O/a vendedor/ora: características, funcións e actitudes; calidades e aptitudes para a venda e o seu desenvolvemento.
- Exposición das calidades dos produtos e servizos.
- O/a vendedor/ora profesional: modelo de actuación. Relacións coa clientela.
- Técnicas de venda.

#### BC3. Información á clientela

- Papeis, obxectivos e relación entre profesionais e a clientela.
- Tipoloxía de clientela e a súa relación coa prestación do servizo.
- Atención personalizada como base da confianza na oferta de servizo.
- Necesidades e gustos da clientela, e criterios para a súa satisfacción.
- Obxeccións da clientela e o seu tratamento.

#### BC4. Iniciativa emprendedora na atención á clientela

- A persoa emprendedora no servizo de atención á clientela.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na actividade de atención á clientela.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa atención á clientela.

#### BC5. Tratamento de reclamacións

- Técnicas utilizadas na actuación ante reclamacións. Xestión de reclamacións. Alternativas reparadoras. Elementos formais que contextualizan unha reclamación.
- Documentos necesarios ou probas nunha reclamación. Procedemento de recollida das reclamacións.

### 4.1.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación asociada á función de atención e servizo á clientela, tanto na información previa como na posvenda do produto ou servizo.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Comunicación coa clientela.
- Información do produto como base do servizo.
- Atención de reclamacións.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais e), i) e j) do ciclo formativo e coas competencias profesionais, persoais e sociais k) e l). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descripción dos produtos que comercializan e dos servizos que prestan empresas tipo.
- Realización de exercicios de expresión oral, aplicando as normas básicas de atención ao público.
- Resolución de situacións estándares mediante exercicios de simulación.

## 4.2 Módulo profesional: Ciencias aplicadas I

- Código: MP3009.
- Duración: 175 horas.

### 4.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Resolve problemas matemáticos en situacións cotiás, utilizando os elementos básicos da linguaxe matemática e as súas operacións.
  - CA1.1. Identificáronse os tipos de números e utilizáronse para interpretar adecuadamente a información cuantitativa.
  - CA1.2. Realizáronse cálculos con eficacia mediante cálculo mental ou mediante algoritmos de lapis e calculadora (física ou informática).
  - CA1.3. Utilizáronse as TIC como medio de procura de información.
  - CA1.4. Operouse con potencias de expoñente natural e enteiro aplicando as propiedades.
  - CA1.5. Utilizouse a notación científica para representar números moi grandes ou moi pequenos e operar con eles.
  - CA1.6. Representáronse os números reais sobre a recta numérica.
  - CA1.7. Caracterizouse a proporción como expresión matemática.
  - CA1.8. Comparáronse magnitudes establecendo o seu tipo de proporcionalidade.
  - CA1.9. Utilizouse a regra de tres para resolver problemas nos que interveñen magnitudes directamente e inversamente proporcionais.
  - CA1.10. Aplicouse o xuro simple e composto en actividades cotiás.
- RA2. Recoñece as instalacións e o material de laboratorio e valóraos como recursos necesarios para a realización das actividades prácticas.
  - CA2.1. Identificáronse as técnicas experimentais que se vaian realizar.
  - CA2.2. Manipuláronse adecuadamente os materiais instrumentais do laboratorio.
  - CA2.3. Tivéronse en conta as condicións de hixiene e seguridade para as técnicas experimentais que se vaian realizar.
- RA3. Identifica propiedades fundamentais da materia nas formas en que se presenta na natureza, manexando as súas magnitudes físicas e as súas unidades fundamentais en unidades de sistema métrico decimal.
  - CA3.1. Describíronse as propiedades da materia.
  - CA3.2. Practicáronse os cambios de unidades de lonxitude, masa e capacidade.
  - CA3.3. Identificouse a equivalencia entre unidades de volume e capacidade.
  - CA3.4. Efectuáronse medidas en situacións reais utilizando as unidades do sistema métrico decimal e utilizando a notación científica.
  - CA3.5. Identificouse a denominación dos cambios de estado da materia.

- CA3.6. Identificáronse, con exemplos sinxelos, diferentes sistemas materiais homoxéneos e heteroxéneos.
- CA3.7. Identificáronse os estados de agregación nos que se presenta a materia e utilizáronse modelos cinéticos para explicar os cambios de estado.
- CA3.8. Identificáronse sistemas materiais en relación co seu estado na natureza.
- CA3.9. Recoñecéronse os estados de agregación dunha substancia dada a súa temperatura de fusión e de ebulición.
- CA3.10. Establecéronse diferenzas entre ebulición e evaporación utilizando exemplos sinxelos.
- RA4. Utiliza o método máis adecuado para a separación de compoñentes de mesturas sinxelas en relación co proceso físico ou químico en que se basea.
  - CA4.1. Identificouse e describiuse o que se considera substancia pura e mestura.
  - CA4.2. Establecéronse as diferenzas fundamentais entre mesturas e compostos.
  - CA4.3. Discrimináronse os procesos físicos e químicos.
  - CA4.4. Seleccionáronse, dunha listaxe de substancias, as mesturas, os compostos e os elementos químicos.
  - CA4.5. Aplicáronse de xeito práctico diferentes separacións de mesturas por métodos sinxelos.
  - CA4.6. Describíronse as características xerais básicas de materiais en relación coas profesións, utilizando as TIC.
  - CA4.7. Traballouse en equipo na realización de tarefas.
- RA5. Recoñece como a enerxía está presente nos procesos naturais, describindo fenómenos simples da vida real.
  - CA5.1. Identificáronse situacións da vida cotiá nas que se pon de manifesto a intervención da enerxía.
  - CA5.2. Recoñecéronse diversas fontes de enerxía.
  - CA5.3. Establecéronse grupos de fontes de enerxía renovable e non renovable.
  - CA5.4. Amosáronse as vantaxes e os inconvenientes (obtención, transporte e utilización) das fontes de enerxía renovables e non renovables, utilizando as TIC.
  - CA5.5. Aplicáronse cambios de unidades de enerxía.
  - CA5.6. Amosouse, en diferentes sistemas, a conservación da enerxía.
  - CA5.7. Describíronse procesos relacionados co mantemento do organismo e da vida nos que se aprecia claramente o papel da enerxía.
- RA6. Localiza as estruturas anatómicas básicas discriminando os sistemas ou os aparellos aos que pertencen e asociándoos ás funcións que producen no organismo.
  - CA6.1. Identificáronse e describíronse os órganos que configuran o corpo humano, e asociáronse ao sistema ou ao aparello correspondente.
  - CA6.2. Relacionouse cada órgano, sistema e aparello á súa función, e indicáronse as súas asociacións.

- CA6.3. Describiuse a fisioloxía do proceso de nutrición e identificouse a función das estruturas anatómicas dos aparellos dixestivo, circulatorio, respiratorio e excretor.
- CA6.4. Describiuse a fisioloxía do proceso de reprodución e identificouse a función das estruturas anatómicas do aparello reprodutor.
- CA6.5. Detallouse como funciona o proceso de relación e identificouse a función das estruturas anatómicas dos sistemas nervioso e endócrino.
- CA6.6. Utilizáronse ferramentas informáticas para describir adecuadamente aparellos e sistemas.
- RA7. Diferencia a saúde da doenza, relacionando os hábitos de vida coas doenzas máis frecuentes e recoñecendo os principios básicos de defensa contra elas.
  - CA7.1. Identificáronse situacións de saúde e de doenza para as persoas.
  - CA7.2. Describíronse os mecanismos encargados da defensa do organismo.
  - CA7.3. Identificáronse e clasificáronse as doenzas infecciosas e non infecciosas máis comúns na poboación, e recoñecéronse as súas causas, a súa prevención e os seus tratamentos.
  - CA7.4. Relacionáronse os axentes que causan as doenzas infecciosas habituais co contaxio producido.
  - CA7.5. Describiuse a acción das vacinas, dos antibióticos e doutras achegas da ciencia médica para o tratamento e a prevención de doenzas infecciosas.
  - CA7.6. Recoñeceuse o papel das campañas de vacinación na prevención de doenzas infecciosas.
  - CA7.7. Describiuse o tipo de doazóns e os problemas que se producen nos transplantes.
  - CA7.8. Recoñecéronse situacións de risco para a saúde relacionadas co contorno profesional máis próximo.
  - CA7.9. Deseñáronse pautas de hábitos saudables relacionados con situacións cotiás.
- RA8. Elabora menús e dietas equilibradas sinxelas diferenciando os nutrientes que conteñen e adaptándoos aos parámetros corporais e a situacións diversas.
  - CA8.1. Discriminouuse entre o proceso de nutrición e o de alimentación.
  - CA8.2. Diferenciáronse os nutrientes necesarios para o mantemento da saúde.
  - CA8.3. Recoñeceuse a importancia dunha boa alimentación e do exercicio físico no coidado do corpo humano.
  - CA8.4. Relacionáronse as dietas coa saúde, diferenciando entre as necesarias para o mantemento da saúde e as que poden conducir a unha mingua desta.
  - CA8.5. Realizouse o cálculo sobre balances calóricos en situacións habituais do contorno.
  - CA8.6. Calculouse o metabolismo basal e os seus resultados, e representouse nun diagrama establecendo comparacións e conclusións.
  - CA8.7. Elaboráronse menús para situacións concretas, investigando na rede as propiedades dos alimentos.
- RA9. Resolve situacións cotiás, utilizando expresións alxébricas sinxelas e aplicando os métodos de resolución máis axeitados.



- CA9.1. Concretáronse propiedades ou relacións de situacións sinxelas mediante expresións alxébricas.
- CA9.2. Simplificáronse expresións alxébricas sinxelas utilizando métodos de desenvolvemento e factorización.
- CA9.3. Resolvéronse problemas da vida cotiá en que cumpra a formulación e a resolución de ecuacións de primeiro grao.
- CA9.4. Resolvéronse problemas sinxelos utilizando métodos gráficos e as TIC.

## 4.2.2 Contidos básicos

### BC1. Resolución de problemas mediante operacións básicas

- Recoñecemento e diferenciación dos tipos de números. Representación na recta real.
- Utilización da xerarquía das operacións.
- Interpretación e utilización dos números reais e das operacións en diferentes contextos.
- Notación científica. Representación e operacións de suma, resta, multiplicación e división.
- Proporcionalidade directa e inversa. Regra de tres. Comparación de magnitudes.
- As porcentaxes na economía.
- Técnicas de procura de información coas tecnoloxías da información e da comunicación.

### BC2. Recoñecemento de materiais e instalacións de laboratorio

- Normas xerais de traballo no laboratorio.
- Normas de seguridade e hixiene no laboratorio.
- Materiais de laboratorio: tipos e utilidade.
- Técnicas experimentais. Manexo da instrumentación do laboratorio na realización de actividades prácticas.

### BC3. Identificación das formas da materia

- Unidades de lonxitude, capacidade e masa no sistema métrico decimal: cálculos, equivalencias e medidas. Uso da notación científica.
- Materia: propiedades.
- Clasificación da materia segundo o seu estado de agregación e composición.
- Estados de agregación: sólido, líquido e gasoso. Temperatura de fusión e de ebulición.
- Sistemas materiais homoxéneos e heteroxéneos. Estados de agregación dos materiais na natureza.
- Natureza corpuscular da materia. Cambios de estado e modelos cinéticos.

#### BC4. Separación de mesturas e substancias

- Substancias puras e mesturas: identificación, descrición e diferenciación.
- Substancias puras: elementos e compostos. Táboa periódica.
- Técnicas básicas de separación de mesturas no laboratorio. Procesos físicos e químicos que interveñen.
- Características básicas dos materiais relacionados co perfil profesional.
- Traballo en equipo: repartición de tarefas, normas, orde e elaboración de informes.

#### BC5. Recoñecemento da enerxía nos procesos naturais

- Manifestacións da enerxía na natureza: fontes de enerxía e procesos en que esta intervén.
- Fontes de enerxía renovable e non renovable: identificación. Vantaxes e inconvenientes de cada unha.
- A enerxía na vida cotiá: identificación de situacións próximas.
- Formas de enerxía e a súa transformación. Lei de conservación da enerxía.
- Enerxía, calor e temperatura. Unidades máis habituais do Sistema Internacional.

#### BC6. Localización de estruturas anatómicas básicas

- Niveis de organización da materia viva. Órganos, aparellos e sistemas. Relacións entre eles e as súas funcións.
- Fisioloxía do proceso de nutrición: aparellos dixestivo, circulatorio, respiratorio e excretor.
- Fisioloxía do proceso de relación: sistemas nervioso e endócrino.
- Fisioloxía do proceso de reprodución: aparello reprodutor e desenvolvemento embrionario.

#### BC7. Diferenciación entre saúde e doenza

- Saúde e doenza: concepto e diferenciación.
- Tipos de doenzas: infecciosas e non infecciosas; doenzas de transmisión sexual. Causas, prevención e tratamentos.
- Mecanismos encargados da defensa do organismo. Sistema inmunitario.
- Hixiene e prevención de doenzas. Tratamento fronte ás doenzas infecciosas. Vacinas.
- Transplantes e doazóns.
- Saúde mental: prevención de drogodependencias e de trastornos alimentarios.
- Hábitos de vida saudables relacionados coas doenzas máis frecuentes e con situacións cotiás.

#### BC8. Elaboración de menús e de dietas

- Alimentos e nutrientes: diferenciación. Recoñecemento de nutrientes presentes nos alimentos.
- Alimentación e saúde. Hábitos saudables relacionados coa alimentación.
- Concepto e elaboración de dietas. Tipos de dietas. Elaboración de menús.
- Hábitos saudables relacionados coa alimentación. Importancia dunha boa alimentación e do exercicio físico.

#### BC9. Resolución de ecuacións sinxelas

- Progresións aritméticas e xeométricas.
- Tradución de situacións da linguaxe verbal á alxébrica.
- Transformación de expresións alxébricas. Operacións alxébricas de suma, diferenza, multiplicación e factor común.
- Desenvolvemento e factorización de expresións alxébricas. Identidades notables.
- Resolución de ecuacións de primeiro grao cunha incógnita.
- Aplicación de métodos gráficos de resolución de problemas.

### 4.2.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa consciente tanto da súa propia persoa como do medio que o rodea.

Os contidos deste módulo contribúen a afianzar e aplicar hábitos saudables en todos os aspectos da vida cotiá.

Así mesmo, utilizan a linguaxe operacional das matemáticas na resolución de problemas de índole diversa, aplicados a calquera situación, tanto na vida cotiá como na vida laboral.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo, que integra ciencias como as matemáticas, a química, a bioloxía e a xeoloxía, enfócase aos conceptos principais e aos principios das ciencias, involucrando o alumnado na resolución de problemas sinxelos e na realización doutras tarefas significativas, e permítelle traballar de xeito autónomo para construír a súa propia aprendizaxe e culminar en resultados reais xerados por el mesmo.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos k), l), m), n) e ñ) do ciclo formativo e as competencias m), n), ñ) e o). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Utilización dos números e das súas operacións para resolver problemas.
- Recoñecemento das formas da materia.
- Recoñecemento e uso de material de laboratorio básico.

- Identificación e localización das estruturas anatómicas.
- Realización de exercicios de expresión oral, aplicando as normas básicas de atención ao público.
- Importancia da alimentación para unha vida saudable.
- Resolución de problemas, tanto no ámbito científico como no cotián.

## 4.3 Módulo profesional: Comunicación e sociedade I

- Código: MP3011.
- Duración: 206 horas.

### 4.3.1 Unidade formativa 1: Comunicación en linguas galega e castelá I

- Código: MP3011\_13.
- Duración: 88 horas.

#### 4.3.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, aplicando os principios da escoita activa, estratexias sinxelas de composición e as normas lingüísticas básicas.
  - CA1.1. Analizouse a estrutura de textos orais procedentes dos medios de comunicación de actualidade e identificáronse as súas características principais.
  - CA1.2. Aplicáronse as habilidades básicas para realizar unha escoita activa, identificando o sentido global e os contidos específicos dunha mensaxe oral.
  - CA1.3. Realizouse un bo uso dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións.
  - CA1.4. Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, e revisáronse e elimináronse os usos discriminatorios, nomeadamente nas relacións de xénero.
  - CA1.5. Utilizouse a terminoloxía gramatical axeitada na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución.
- RA2. Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, aplicando á composición autónoma de textos breves seleccionados, estratexias de lectura comprensiva e de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado e progresivo.
  - CA2.1. Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa idoneidade para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade.
  - CA2.2. Utilizáronse diversas ferramentas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos.
  - CA2.3. Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, extraendo conclusións para a súa aplicación nas actividades de aprendizaxe e recoñecendo posibles usos discriminatorios desde a perspectiva de xénero.
  - CA2.4. Resumiuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, e revisáronse e reformuláronse as conclusións obtidas.

- CA2.5. Analizouse a estrutura de textos escritos de utilización diaria, recoñecendo usos e niveis da lingua, e pautas de elaboración.
- CA2.6. Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro e preciso.
- CA2.7. Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título.
- CA2.8. Desenvolvéronse pautas sistemáticas na elaboración de textos escritos que permiten a valoración das aprendizaxes desenvolvidas e a reformulación das necesidades de aprendizaxe para mellorar a comunicación escrita.
- CA2.9. Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario adecuado ao contexto.
- CA2.10. Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais e comprobouse a validez das inferencias realizadas.
- RA3. Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura castelá anteriores ao século XIX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal.
  - CA3.1. Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua castelá no período considerado e recoñecéronse as obras máis representativas.
  - CA3.2. Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información.
  - CA3.3. Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais.
  - CA3.4. Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos.
  - CA3.5. Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua castelá a partir de textos literarios.
- RA4. Realiza a lectura de textos literarios representativos da literatura en lingua galega anteriores ao século XX, xerando criterios estéticos para a construción do gusto persoal.
  - CA4.1. Contrastáronse as etapas de evolución da literatura en lingua galega no período considerado e recoñecéronse as obras máis representativas.
  - CA4.2. Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal dunha obra literaria adecuada ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos protocolizados de recollida de información.
  - CA4.3. Expresáronse opinións persoais razoadas sobre os aspectos máis e menos apreciados dunha obra e sobre a implicación entre o seu contido e as propias experiencias vitais.
  - CA4.4. Aplicáronse estratexias para a comprensión de textos literarios, tendo en conta os temas e os motivos básicos.
  - CA4.5. Presentouse información sobre períodos, autores/as e obras da literatura en lingua galega a partir de textos literarios.
- RA5. Coñece a formación da lingua galega e da lingua castelá e as distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto



de linguas, sendo consciente da necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo.

- CA5.1. Analizáronse as características de formación da lingua galega e da lingua castelá.
- CA5.2. Identificáronse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá anterior ao século XX.
- CA5.3. Analizáronse os fenómenos de contacto de linguas, atendendo a situacións de bilingüismo, diglosia, interferencias e o conflito lingüístico.
- CA5.4. Valorouse a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos.

#### 4.3.1.2 Contidos básicos

##### BC1. Utilización de estratexias de comunicación oral en lingua galega e en lingua castelá

- Textos orais.
- Aplicación de escoita activa na comprensión de textos orais.
- Pautas para evitar a disrupción en situacións de comunicación oral.
- Intercambio comunicativo: elementos extralingüísticos da comunicación oral; usos orais informais e formais da lingua; adecuación ao contexto comunicativo.
- Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral. Organización da frase: estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá.
- Composicións orais: exposicións orais sinxelas sobre feitos da actualidade; presentacións orais sinxelas; uso de medios de apoio (medios audiovisuais e TIC).

##### BC2. Utilización de estratexias de comunicación escrita en lingua galega e en lingua castelá

- Tipos de textos. Características de textos de propios da vida cotiá e profesional.
- Estratexias de lectura: elementos textuais.
- Pautas para a utilización de dicionarios diversos.
- Estratexias básicas no proceso de composición escrita.
- Presentación de textos escritos en distintos soportes. Aplicación das normas gramaticais e ortográficas en lingua castelá e en lingua galega.
- Textos escritos. Principais conectores textuais en lingua castelá e en lingua galega. Aspectos básicos das formas verbais nos textos, con especial atención ás perífrases verbais, á concordancia e a coherencia temporal e modal. Funcións substantiva, adxectiva e adverbial do verbo. Sintaxe (enunciado, frase e oración; suxeito e predicado; complemento directo, indirecto, de réxime, circunstancial, axente e atributo). Estruturas subordinadas (substantivas, adxectivas e adverbiais).
- Léxico específico da familia profesional do título.

### BC3. Lectura de textos literarios en lingua castelá anteriores ao século XIX

- Pautas para a lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.
- Características estilísticas e temáticas da literatura en lingua castelá a partir da Idade Media e ata o século XVIII.
- Narrativa: temas e estilos recorrentes segundo a época literaria.
- Poesía: temas e estilos recorrentes segundo a época literaria. Interpretación.
- Teatro: temas e estilos segundo a época literaria.

### BC4. Lectura de textos literarios en lingua galega anteriores ao século XX

- Pautas para a lectura de fragmentos literarios.
- Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.
- Características estilísticas e temáticas da literatura en lingua galega desde a Idade Media e ata o século XIX.
- A literatura medieval.
- A literatura dos Séculos Escuros.
- A literatura do século XIX: etapas e obras máis significativas.

### BC5. Coñecemento da formación da lingua galega e da lingua castelá e das distintas etapas da súa historia social ata o século XIX, así como os fenómenos de contacto de linguas.

- A formación da lingua galega e da lingua castelá.
- Características das etapas da historia social da lingua galega e da lingua castelá ata o século XIX.
- Análise dos fenómenos de contacto de linguas (bilingüismo, diglosia, conflito lingüístico e interferencias).
- Adopción de actitudes positivas cara á normalización da lingua galega e coñecemento do proceso.
- Valoración do plurilingüismo como expresión da riqueza cultural da humanidade.
- Crítica dos prexuizos lingüísticos.

## 4.3.2 Unidade formativa 2: Comunicación en lingua inglesa I

- Código: MP3011\_23.
- Duración: 59 horas.

### 4.3.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, elaborando presentacións orais de pouca extensión, ben estruturadas, re-

lativas a situacións habituais de comunicación cotiá e frecuente de ámbito persoal, público ou profesional.

- CA1.1. Aplicáronse as estratexias de escoita activa para a comprensión precisa das mensaxes recibidas.
  - CA1.2. Identificouse a intención comunicativa básica de mensaxes directas ou recibidas mediante formatos electrónicos, valorando as situacións de comunicación e as súas implicacións no uso do vocabulario empregado.
  - CA1.3. Identificouse o sentido global do texto oral que presenta a información de xeito secuenciado e progresivo en situacións habituais frecuentes e de contido predicible.
  - CA1.4. Identificáronse trazos fonéticos e de entoación común e evidente que axuden a entender o sentido xeral da mensaxe.
  - CA1.5. Realizáronse presentacións orais breves de textos descritivos, narrativos e instrutivos dos ámbitos persoal, público ou profesional, de acordo cun guión sinxelo, aplicando a estrutura de cada tipo de texto e utilizando, de ser o caso, medios informáticos.
  - CA1.6. Utilizáronse estruturas gramaticais básicas adaptadas a contextos diferentes (formal, non formal e situacións profesionais), e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases e palabras de situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible segundo o propósito comunicativo do texto.
  - CA1.7. Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia comprensible, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes.
  - CA1.8. Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación.
  - CA1.9. Identificáronse as normas de relacións sociais básicas e estandarizadas dos países onde se fale a lingua estranxeira.
  - CA1.10. Identificáronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade onde se fale a lingua estranxeira.
- RA2. Participa en conversas en lingua inglesa utilizando unha linguaxe sinxela e clara en situacións habituais frecuentes dos ámbitos persoal ou profesional, activando estratexias de comunicación básicas.
    - CA2.1. Dialogouse, de xeito dirixido e seguindo un guión ben estruturado, utilizando un repertorio memorizado de modelos de oracións e conversas breves e básicas, sobre situacións habituais frecuentes e de contido altamente predicible.
    - CA2.2. Mantívose a interacción utilizando estratexias de comunicación sinxelas para amosar o interese e a comprensión.
    - CA2.3. Utilizáronse estratexias básicas de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira, como a observación da persoa interlocutora e a procura da súa axuda para facilitar a bidireccionalidade da comunicación.
    - CA2.4. Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio esencial e restrinxido de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, segundo o propósito comunicativo do texto.
    - CA2.5. Expresouse con certa claridade, utilizando unha entoación e unha pronuncia comprensibles, aceptándose as pausas e as dúbidas frecuentes, nun re-

xistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada.

- RA3. Elabora textos escritos breves e sinxelos en lingua inglesa, en situacións de comunicacións habituais e frecuentes dos ámbitos persoal, público ou profesional, desenvolvendo estratexias estruturadas de composición, e aplica estratexias de lectura comprensiva.
  - CA3.1. Leuse o texto de xeito comprensivo, recoñecendo os seus trazos básicos, o seu contido global, e analízase a súa intención e o seu contexto.
  - CA3.2. Identificáronse as ideas fundamentais e a intención comunicativa básica do texto.
  - CA3.3. Identificáronse estruturas gramaticais básicas e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso lineais, en situacións habituais frecuentes, de contido moi predicible.
  - CA3.4. Completáronse e reorganizáronse frases e oracións, atendendo ao propósito comunicativo e a normas gramaticais básicas.
  - CA3.5. Elaboráronse textos breves e adecuados a un propósito comunicativo, seguindo modelos estruturados.
  - CA3.6. Utilizouse o léxico esencial axeitado para situacións frecuentes e para o contexto dos ámbitos persoal ou profesional.
  - CA3.7. Amosouse interese pola boa presentación dos textos escritos, respectando as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas, e seguindo sinxelas pautas de revisión.
  - CA3.8. Utilizáronse dicionarios impresos e en liña e correctores ortográficos dos procesadores na composición dos textos.
  - CA3.9. Amosouse unha actitude reflexiva acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación.

#### 4.3.2.2 Contidos básicos

##### BC1. Comprensión e produción de textos orais básicos en lingua inglesa

- Ideas principais en chamadas, mensaxes, ordes e indicacións moi claras.
- Descrición xeral de persoas, lugares e obxectos dos ámbitos profesional e público.
- Narración e explicación sobre situacións habituais e frecuentes do presente, do pasado e do futuro.
- Léxico, expresións e frases sinxelas frecuentes para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás dos ámbitos persoal ou profesional.
- Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais en presente e pasado; verbos principais, modais e auxiliares. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais e frecuentes. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso para iniciar, ordenar e finalizar.
- Pronuncia de fonemas ou grupos fónicos de carácter básico que presenten maior dificultade.
- Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais.

- Estratexias fundamentais de comprensión e escoita activa.
- Formatos electrónicos máis usuais.

#### BC2. Participación en conversas en lingua inglesa

- Estratexias de comprensión e escoita activa para iniciar, manter e rematar a interacción.
- Elaboración de mensaxes e textos sinxelos en lingua inglesa.
- Comprensión da información global e da idea principal de textos básicos cotiáns, dos ámbitos persoal, público ou profesional.
- Léxico frecuente para se desenvolver en transaccións e xestións cotiás e sinxelas dos ámbitos persoal, público ou profesional.
- Composición de textos escritos moi breves, sinxelos e ben estruturados.

#### BC3. Interpretación e elaboración de mensaxes sinxelas escritas en lingua inglesa

- Elementos lingüísticos fundamentais atendendo aos tipos de textos, aos contextos e aos propósitos comunicativos tendo en conta un enfoque centrado no uso da lingua e na súa dimensión social.
- Propiedades básicas do texto.
- Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
- Estratexias de planificación e de corrección escrita.
- Estratexias de expresión e de interacción escrita.
- Usos sociais da lingua: información xeral, opinión e valoración.
- Funcións comunicativas máis habituais dos ámbitos persoal, público ou profesional en medios escritos.
- Coherencia espazo-temporal e cohesión a través do uso de recursos sinxelos para iniciar, desenvolver ou rematar un texto escrito.
- Contidos léxico-semánticos sinxelos e básicos da lingua inglesa.
- Tempos e formas verbais. Relacións temporais: anterioridade, posterioridade e simultaneidade.
- Estructuras gramaticais básicas:
- A oración simple e a oración composta con and/or/but.
- Dicionarios impresos e en liña, e correctores ortográficos.

### 4.3.3 Unidade formativa 3: Sociedade I

- Código: MP3011\_33.
- Duración: 59 horas.

#### 4.3.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Valora a evolución histórica das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga, así como as súas relacións coas paisaxes naturais, analizando os factores e os elementos implicados, e desenvolvendo actitudes e valores de aprecio do patrimonio natural e artístico.
  - CA1.1. Describíronse mediante a análise de fontes gráficas as principais características dunha paisaxe natural, e recoñecéronse esas características no contorno máis próximo.
  - CA1.2. Explicáronse a localización, o desprazamento e a adaptación ao medio dos grupos humanos do período da hominización, ata o dominio técnico dos metais por parte das principais culturas que o exemplifican.
  - CA1.3. Relacionáronse as características dos fitos artísticos máis significativos do período prehistórico coa organización social e co corpo de crenzas, e valoráronse as súas diferenzas coas sociedades actuais.
  - CA1.4. Valorouse a persistencia destas sociedades nas actuais, en especial no territorio galego e peninsular, identificando e comparando as súas principais características.
  - CA1.5. Discrimináronse as principais características que require a análise das obras arquitectónicas e escultóricas mediante exemplos arquetípicos, diferenciando estilos canónicos.
  - CA1.6. Xulgouse o impacto das primeiras sociedades humanas na paisaxe natural, analizando as características das cidades antigas e a súa evolución na actualidade no territorio galego e peninsular.
  - CA1.7. Analizouse a persistencia en Galicia, na Península Ibérica e nos territorios extrapeninsulares españois das sociedades prehistóricas e da Idade Antiga.
  - CA1.8. Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando tecnoloxías da información e da comunicación.
  - CA1.9. Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo.
- RA2. Valora a construción do espazo europeo ata as primeiras transformacións industriais das sociedades agrarias, analizando as súas características principais, así como a súa persistencia na sociedade actual e no contorno inmediato.
  - CA2.1. Analizouse a transformación do mundo antigo no medieval, recoñecendo a evolución do espazo europeo, as súas relacións co espazo extraeuropeo e as características máis significativas das sociedades medievais en Galicia e en España.
  - CA2.2. Valoráronse as características das paisaxes agrarias medievais e a súa persistencia nas sociedades actuais galega e española, identificando os seus elementos principais.
  - CA2.3. Valoráronse as consecuencias da construción dos imperios coloniais en América nas culturas autóctonas e nas europeas.
  - CA2.4. Analizouse o modelo político e social da monarquía absoluta durante a Idade Moderna nas principais potencias europeas, así como as súas peculiaridades en Galicia e en España.



- CA2.5. Valoráronse os indicadores demográficos básicos das transformacións na poboación europea, española e galega durante o período analizado.
- CA2.6. Describíronse as principais características da análise das obras pictóricas a través do estudo de exemplos arquetípicos das escolas e dos estilos que se suceden en Europa, en España e en Galicia desde o Renacemento ata a irrupción das vangardas históricas.
- CA2.7. Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do perfil do título, analizando as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos.
- CA2.8. Elaboráronse instrumentos sinxelos de recollida de información mediante estratexias de composición protocolizadas, utilizando as tecnoloxías da información e da comunicación.
- CA2.9. Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo en equipo.

#### 4.3.3.2 Contidos básicos

##### BC1. Valoración das sociedades prehistóricas e antigas e a súa relación co medio natural

- Paisaxes naturais: aspectos xerais e locais.
- Sociedades prehistóricas.
- Nacemento das cidades: hábitat urbano e a súa evolución; gráficos de representación urbana; sociedades urbanas antigas; cultura grega (extensión, trazos, fitos principais e características esenciais da arte grega); cultura romana (características esenciais da arte romana); sociedades prehistóricas e antigas no territorio galego e peninsular.
- Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: recursos básicos (guións, esquemas, resumos, etc); ferramentas sinxelas de localización cronolóxica; vocabulario seleccionado e específico.

##### BC2. Valoración da creación do espazo europeo na Idade Media e na Idade Moderna

- Europa medieval: persistencia de usos e costumes (espazo agrario e as súas características); contacto con outras culturas.
- Europa das monarquías absolutas: grandes monarquías europeas (localización e evolución sobre o mapa no contexto europeo); monarquía absoluta en España; evolución do sector produtivo durante o período.
- Colonización de América.
- Galicia na época medieval e moderna.
- Estudo da poboación.: evolución demográfica do espazo europeo; comentario de gráficas de poboación (pautas e instrumentos básicos).
- Evolución da arte europea, española e galega das épocas medieval e moderna. Pautas básicas para o comentario de obras pictóricas.

- Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: recursos básicos (resumos, fichas temáticas, biografías, follas de cálculo ou similares, etc); vocabulario específico.

#### 4.3.4 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que o alumnado sexa quen de recoñecer as características básicas dos fenómenos relacionados coa actividade humana e mellorar as súas habilidades comunicativas.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo, que integra coñecementos básicos relativos a ciencias sociais, lingua galega e literatura, lingua castelá e literatura, e lingua inglesa, estará enfocada ao uso de ferramentas básicas da análise textual, á elaboración de información estruturada oral e escrita, á localización espazo-temporal dos fenómenos sociais e culturais, ao respecto pola diversidade de crenzas e ás pautas de relación cotiá en distintas sociedades e grupos humanos, involucrando o alumnado en tarefas significativas que lle permitan traballar de xeito autónomo e en equipo.

Para facilitar a organización dos contidos, este módulo divídese en tres unidades formativas: Comunicación en linguas galega e castelá I, Comunicación en lingua inglesa I, e Sociedade I.

A lingua galega e literatura, e a lingua castelá e literatura abórdanse desde un enfoque comunicativo que xustifica o seu tratamento integrado nunha única unidade formativa. En calquera caso, de acordo coa lexislación vixente, no proceso de ensino e aprendizaxe débense usar ambas as linguas nas destrezas de comprensión e de produción para que o alumnado finalice esta formación sendo competente nas dúas.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais ñ), o), p), q), r) e s) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais o), p), q), r) e s). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo estarán orientadas a:

- Concreción dun plan personalizado de formación que teña como obxectivo lograr a integración do alumnado nas situacións de aprendizaxe propostas, mediante a aplicación de estratexias motivadoras.
- Potenciación da autonomía na execución das actividades e na xestión do seu tempo de aprendizaxe, no ámbito das competencias e dos contidos do ámbito sociolingüístico.
- Realización de dinámicas sobre o desenvolvemento de habilidades sociais que favorezan o asentamento de hábitos de disciplina e de traballo individual e en equipo.
- Uso de estratexias, recursos e fontes de información ao seu alcance, fomentando o uso das TIC, que contribúan á reflexión sobre a valoración da información necesaria para construír explicacións estruturadas da realidade.
- Uso de métodos globalizadores (proxectos, centros de interese, etc.) que permitan a integración do alumnado nas actividades de aprendizaxe, concretado nunha metodoloxía de traballo que os relacione coa actualidade.

- Programación de actividades que se relacionen, sempre que sexa posible, con capacidades que se deriven do perfil profesional.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo en relación coa aprendizaxe das linguas están relacionadas con:

- Uso da lingua na interpretación e na elaboración de mensaxes sinxelas orais e escritas, mediante o seu uso en distintos tipos de situacións comunicativas e textuais do contorno do alumnado.
- Uso dun vocabulario adecuado ás situacións do seu contorno, que orientará a concreción dos contidos, das actividades e dos exemplos utilizados no módulo.
- Selección e execución de estratexias didácticas que faciliten a autoaprendizaxe e que incorporen o uso da lingua en situacións de comunicación o máis reais posible, utilizando as posibilidades das tecnoloxía da información e da comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociais, etc.).
- Uso das técnicas de comunicación para potenciar o traballo en equipo que permita a integración do alumnado nas actividades educativas con garantía de éxito.
- Apreciación da variedade cultural e de costumes presentes no contorno do alumnado, en relación coas necesidades derivadas do uso da lingua con distintos falantes.
- Desenvolvemento de hábitos de lectura que permitan a satisfacción coa produción literaria, mediante o uso de textos seleccionados acordes ás súas necesidades e características.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo en relación coas ciencias sociais están relacionadas con:

- Integración motivadora de saberes que lle permitan ao alumnado analizar e valorar a diversidade das sociedades humanas.
- Utilización de recursos e fontes de información ao seu alcance para organizar a información que extraia, para favorecer a súa integración no traballo educativo.
- Recoñecemento da pegada do pasado na vida diaria mediante a apreciación da diversidade dos grupos humanos e os seus logros ao longo do tempo.
- Valoración dos problemas do contorno do alumnado a partir da análise da información dispoñible e da formulación de explicacións xustificadas e a reflexión sobre a súa actuación ante estas, en situacións de aprendizaxe pautadas.
- Potenciación das capacidades de observación e criterios para a satisfacción coas expresións artísticas mediante a análise pautada de producións artísticas arquetípicas, apreciando os seus valores estéticos e temáticos.

## 4.4 Módulo profesional: Comunicación e sociedade II

- Código: MP3012.
- Duración: 135 horas.

### 4.4.1 Unidade formativa 1: Comunicación en linguas galega e castelá II

- Código: MP3012\_13.
- Duración: 67 horas.

#### 4.4.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Utiliza estratexias comunicativas para interpretar e comunicar información oral en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando os principios da escoita activa, estratexias razoadas de composición e as normas lingüísticas correctas en cada caso.
  - CA1.1. Aplicáronse as técnicas da escoita activa na análise de mensaxes orais procedentes de diversas fontes.
  - CA1.2. Recoñeceuse a intención comunicativa e a estrutura e cohesión da comunicación oral, valorando posibles respostas.
  - CA1.3. Realizouse un uso correcto dos elementos de comunicación non verbal nas argumentacións e nas exposicións.
  - CA1.4. Aplicáronse as técnicas de organización de reunións e de participación nelas.
  - CA1.5. Analizáronse os usos e os niveis da lingua e as normas lingüísticas na comprensión e aplicáronse na composición de mensaxes orais, valorando e eliminando os usos discriminatorios.
  - CA1.6. Utilizouse a terminoloxía gramatical correcta na comprensión das actividades gramaticais propostas e na súa resolución.
- RA2. Utiliza estratexias comunicativas para comunicar información escrita en lingua galega e en lingua castelá, no ámbito laboral e noutros contextos, aplicando á composición autónoma de textos de progresiva complexidade estratexias de análise, síntese e clasificación, de xeito estruturado.
  - CA2.1. Valoráronse e analizáronse as características principais dos tipos de textos en relación coa súa adecuación para o traballo que se desexe realizar e en función da súa finalidade.
  - CA2.2. Utilizáronse diversas técnicas de procura na comprensión dun texto escrito, aplicando estratexias de reinterpretación de contidos.
  - CA2.3. Aplicáronse sistematicamente estratexias de lectura comprensiva na interpretación dos textos, recoñecendo posibles usos discriminatorios.
  - CA2.4. Resumiuse o contido dun texto escrito, extraendo a idea principal, as secundarias e o propósito comunicativo, revisando e reformulando as conclusións obtidas.

- CA2.5. Analizouse a estrutura de diversos textos escritos de uso académico ou profesional, recoñecendo os usos e os niveis da lingua, e pautas de elaboración.
- CA2.6. Aplicáronse as principais normas gramaticais e ortográficas na redacción de textos, de xeito que o texto final resulte claro, preciso e adecuado ao formato e ao contexto comunicativo.
- CA2.7. Utilizouse o léxico específico da familia profesional do título.
- CA2.8. Desenvolvéronse pautas sistematizadas na preparación de textos escritos que permiten mellorar a comunicación escrita.
- CA2.9. Seguíronse pautas de presentación de traballos escritos tendo en conta o contido, o formato e o público destinatario, utilizando un vocabulario correcto segundo as normas lingüísticas e a finalidade.
- CA2.10. Resolvéronse actividades de comprensión e análise das estruturas gramaticais, comprobando a precisión e a validez das inferencias realizadas.
- RA3. Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade, recoñecendo a intención do autor ou da autora e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario.
  - CA3.1. Describíronse os movementos literarios en lingua castelá no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas.
  - CA3.2. Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados.
  - CA3.3. Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias.
  - CA3.4. Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos.
  - CA3.5. Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua castelá, recollendo de forma analítica a información correspondente.
- RA4. Interpreta textos literarios representativos da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade, recoñecendo a intención da autora ou do autor e relacionándoos co seu contexto histórico, sociocultural e literario.
  - CA4.1. Describíronse os movementos literarios en lingua galega no período considerado, recoñecendo as obras máis representativas.
  - CA4.2. Valorouse a estrutura e o uso da linguaxe na lectura persoal de obras adecuadas ao nivel, situándoa no seu contexto e utilizando instrumentos pautados.
  - CA4.3. Expresáronse opinións persoais fundamentadas sobre os aspectos apreciados en obras literarias.
  - CA4.4. Aplicáronse estratexias de análise de textos literarios, recoñecendo os temas e os motivos, os elementos simbólicos e a funcionalidade dos recursos estilísticos máis significativos.

- CA4.5. Informouse sobre un autor ou unha autora, un período ou unha obra da literatura en lingua galega, recollendo de forma analítica a información correspondente.
- RA5. Coñece e valora a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español e as principais características das variedades xeográficas da lingua galega e da lingua castelá, así como as distintas etapas, desde comezos do século XX, da historia social da lingua galega e da lingua castelá, valorando a función do estándar, a necesidade de normalizar a lingua galega e rexeitando os prexuízos lingüísticos.
  - CA5.1. Identificouse a situación sociolingüística das distintas linguas do Estado español, valorando a diversidade lingüística como un elemento de enriquecemento cultural e outorgándolle a todas as linguas o mesmo valor e a mesma función comunicativa.
  - CA5.2. Recoñécese a variedade interna das linguas castelá e galega como símbolo da riqueza do noso patrimonio lingüístico.
  - CA5.3. Identificáronse as causas e consecuencias dos feitos máis relevantes da historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX.
  - CA5.4. Valorouse a función do estándar de calquera lingua, así como a necesidade de normalizar a lingua galega no marco do plurilingüismo, rexeitando os prexuízos lingüísticos.

#### 4.4.1.2 Contidos básicos

##### BC1. Utilización de estratexias de comunicación oral en lingua galega e en lingua castelá

- Textos orais.
- Técnicas de escoita activa na comprensión de textos orais.
- Exposición de ideas e argumentos: organización e preparación dos contidos (ilación, sucesión e coherencia); estrutura.
- Aplicación das normas lingüísticas na comunicación oral: organización da frase (estruturas gramaticais básicas en lingua galega e en lingua castelá); coherencia semántica.
- Uso de recursos audiovisuais.
- Técnicas de organización de reunións e de participación nelas.

##### BC2. Uso de estratexias de comunicación escrita en lingua galega e en lingua castelá

- Traballos, informes, ensaios e outros textos académicos, científicos e profesionais.
- Aspectos lingüísticos para ter en conta: rexistros comunicativos da lingua e factores que condicionan o seu uso; variacións das formas décticas en relación coa situación; estilo directo e indirecto.
- Estratexias de lectura con textos académicos.

- Presentación de textos escritos.
- Comprensión e produción de textos escritos: conectores textuais (causa, consecuencia, condición e hipótese); formas verbais nos textos (perífrases verbais; concordancia e coherencia temporal e modal); sintaxe (complementos; frases compostas);estratexias para mellorar o interese da persoa receptora.
- Léxico específico da familia profesional do título.

#### BC3. Interpretación de textos literarios en lingua castelá desde o século XIX

- Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria do período estudado.
- A literatura en lingua castelá nos seus xéneros.
- Evolución da literatura en lingua castelá desde o século XIX ata a actualidade.
- Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua castelá.

#### BC4. Interpretación de textos literarios en lingua galega desde comezos do século XX

- Instrumentos para a recollida de información da lectura dunha obra literaria.
- A literatura en lingua galega nos seus xéneros.
- Evolución da literatura en lingua galega desde comezos do século XX ata a actualidade.
- Expresión de opinións fundamentadas sobre textos e obras literarias en lingua galega.

#### BC5. Coñecemento e respecto pola diversidade lingüística, a historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX e valoración do estándar e da necesidade de normalizar a lingua galega.

- A situación sociolingüística das linguas do Estado español.
- A variedade interna da lingua castelá e da lingua galega.
- Características das etapas da historia social da lingua galega e da lingua castelá desde comezos do século XX.
- Funcións e valor da lingua estándar.
- Adopción de actitudes positivas cara á normalización da lingua galega e coñecemento do proceso.
- Recoñecemento e rexeitamento dos prexuízos lingüísticos, valorando o plurilingüismo como expresión da riqueza cultural da humanidade.

### 4.4.2 Unidade formativa 2: Comunicación en lingua inglesa II

- Código: MP3012\_23.
- Duración: 34 horas.



#### 4.4.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Utiliza estratexias para interpretar e comunicar información oral en lingua inglesa, aplicando os principios da escoita activa e elaborando presentacións orais de pouca extensión, claras e estruturadas, relativas a temas e aspectos concretos, frecuentes e cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional.
  - CA1.1. Aplicáronse sistematicamente as estratexias de escoita activa para a comprensión global e específica das mensaxes recibidas, sen necesidade de entender todos os seus elementos.
  - CA1.2. Identificouse a intención comunicativa de mensaxes directas ou empregando un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso, estruturadores (de apertura, continuidade e pechamento).
  - CA1.3. Identificouse o sentido global e as ideas principais do texto oral e de estruturas gramaticais básicas en oracións sinxelas, de situacións habituais frecuentes e de contido predicible e concreto.
  - CA1.4. Identificáronse trazos fonéticos e de entoación esenciais que axudan a entender o sentido global e as ideas principais e secundarias da mensaxe.
  - CA1.5. Realizáronse composicións e presentacións orais breves de acordo cun guión estruturado, aplicando o formato e os trazos propios de cada tipo de texto de ámbito persoal, público ou profesional.
  - CA1.6. Utilizáronse estruturas gramaticais básicas e marcadores de discurso para iniciar, enlazar, ordenar e finalizar o discurso en situacións habituais frecuentes e aspectos concretos.
  - CA1.7. Expresouse a información usando unha entoación e unha pronuncia razoables, aceptándose as pautas e pequenas vacilacións.
  - CA1.8. Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación.
  - CA1.9. Identificáronse e valoráronse as normas de relación social e as normas de cortesía máis frecuentes dos países onde se fala a lingua estranxeira.
  - CA1.10. Identificáronse e valoráronse os costumes ou as actividades cotiás da comunidade e do lugar de traballo onde se fala a lingua estranxeira.
  - CA1.11. Identificáronse as principais actitudes e os comportamentos profesionais en situacións de comunicación habituais do ámbito profesional.
- RA2. Mantén conversas sinxelas e breves en lingua inglesa en situacións habituais e concretas, cara a cara ou por medios técnicos, do ámbito persoal, público e profesional, empregando estratexias de comunicación básica.
  - CA2.1. Dialogouse seguindo un guión sobre temas e aspectos concretos e frecuentes do ámbito persoal, público e profesional.
  - CA2.2. Describíronse, narráronse e explicáronse experiencias propias.
  - CA2.3. Escoitouse e dialogouse en interaccións sinxelas, cotiás da vida profesional, pública e persoal, solicitando e proporcionando información con certo detalle.
  - CA2.4. Mantívose a interacción utilizando diversas estratexias de comunicación esenciais para amosar o interese e a comprensión.
  - CA2.5. Utilizáronse estratexias de compensación para suplir carencias na lingua estranxeira (parafrasear, linguaxe corporal e axudas audiovisuais), para facilitar a comunicación entre as persoas interlocutoras.

- CA2.6. Utilizáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio esencial e limitado de expresións, frases, palabras frecuentes e marcadores de discurso lineais.
- CA2.7. Expresouse con certa claridade, usando unha entoación e unha pronuncia razoables e comprensibles, aceptándose algunhas pausas e vacilacións, nun rexistro formal ou neutro e sempre que as condicións acústicas sexan boas e a mensaxe non estea distorsionada.
- RA3. Elabora textos breves e sinxelos con certo detalle en lingua inglesa relativos a situacións de comunicación habituais do ámbito persoal, público e profesional, aplicando estratexias de lectura comprensiva e desenvolvendo estratexias sistemáticas de composición.
  - CA3.1. Leuse o texto recoñecendo os trazos esenciais do xénero, a súa intención, o seu contexto e a súa estrutura, e interpretando o seu contido global e específico sen necesidade de entender todos os seus elementos.
  - CA3.2. Identificouse a intención comunicativa básica do texto, o sentido xeral, a información esencial e as partes principais, mesmo cando o texto se organiza de distinta maneira.
  - CA3.3. Identificáronse estruturas gramaticais e oracións sinxelas, e un repertorio limitado de expresións, frases, palabras e marcadores de discurso básicos e lineais, en situacións habituais frecuentes e concretas de contido predicible.
  - CA3.4. Completáronse frases, oracións e textos sinxelos atendendo ao propósito comunicativo, con estruturas gramaticais de escasa complexidade, en situacións habituais e concretas de contido predicible.
  - CA3.5. Elaboráronse textos breves e sinxelos, adecuados a un propósito comunicativo, empregando os conectores máis frecuentes para enlazar as oracións.
  - CA3.6. Respectáronse as normas gramaticais, ortográficas e tipográficas seguindo pautas sistemáticas e concretas de revisión e corrección.
  - CA3.7. Amosouse unha actitude reflexiva e crítica acerca da información que supoña calquera tipo de discriminación.

#### 4.4.2.2 Contidos básicos

##### BC1. Interpretación e comunicación de textos orais cotiáns en lingua inglesa

- Distinción de ideas principais e secundarias, información esencial de textos orais breves e sinxelos.
- Descrición de aspectos concretos de persoas, lugares, servizos básicos, obxectos e xestións sinxelas.
- Experiencias dos ámbitos persoal, público e profesional.
- Narración, explicacións e intercambio de acontecementos e experiencias do presente, do pasado e do futuro.
- Léxico, frases e expresións para se desenvolver en transaccións e xestións cotiáns dos ámbitos persoal e profesional.
- Tipos de textos e a súa estrutura.

- Recursos tecnolóxicos
- Recursos gramaticais. Tempos e formas verbais simples e compostas. Funcións comunicativas asociadas a situacións habituais do ámbito persoal, público e profesional. Elementos lingüísticos fundamentais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Oracións simples e subordinadas de escasa complexidade.
- Estratexias de comprensión e escoita activa.
- Pronuncia de fonemas ou grupos fónicos que presenten maior dificultade.
- Uso de rexistros axeitados nas relacións sociais e das normas de cortesía.
- Recoñecemento e uso de expresións relacionadas cos costumes e os ritos nunha comunidade de persoas usuarias da lingua inglesa.

#### BC2. Interacción en conversas en lingua inglesa

- Estratexias de interacción para manter e seguir unha conversa.
- Uso de frases estandarizadas.

#### BC3. Interpretación e elaboración de mensaxes sinxelas escritas en lingua inglesa

- Información global e específica de mensaxes de escasa dificultade referentes a asuntos básicos cotiáns dos ámbitos persoal, público e profesional.
- Composición de textos escritos breves e ben estruturados.
- Léxico para se desenvolver en transaccións e xestións cotiáns, necesarias, sinxelas e concretas dos ámbitos persoal, público e profesional.
- Terminoloxía específica da área profesional do alumnado.
- Recursos gramaticais. Marcadores do discurso. Dominio sinxelo do discurso: coherencia e cohesión. Uso das oracións simples e compostas na linguaxe escrita.
- Estratexias e técnicas de comprensión de lectura.
- Propiedades básicas do texto.
- Normas socioculturais nas relacións dos ámbitos persoal, público e profesional en situacións cotiáns.
- Estratexias de planificación da mensaxe.

### 4.4.3 Unidade formativa 3: Sociedade II

- Código: MP3012\_33.
- Duración: 34 horas.

#### 4.4.3.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Infire as características esenciais das sociedades contemporáneas a partir do estudo da súa evolución histórica, analizando os trazos básicos da súa organización social, política e económica en distintos momentos, e a sucesión de transformacións e conflitos acaecidos.

- CA1.1. Discrimináronse as consecuencias para a organización das sociedades actuais das correntes ideolóxicas que a cimentaron, situándoas no tempo e no espazo.
- CA1.2. Valorouse o modelo globalizado actual de relacións económicas mediante o estudo das transformacións económicas producidas como consecuencia das innovacións tecnolóxicas e os sistemas organizativos da actividade produtiva.
- CA1.3. Categorizáronse as características da organización social contemporánea, en especial a galega e a española, analizando a estrutura e as relacións sociais da poboación actual e a súa evolución durante o período, utilizando gráficas e fontes directas seleccionadas.
- CA1.4. Examinouse a evolución das relacións internacionais contemporáneas, elaborando explicacións causais e consecutivas que permitan desenvolver opinións propias sobre os conflitos actuais.
- CA1.5. Valorouse o proceso de unificación do espazo europeo, analizando a súa evolución, os seus principios e as súas institucións significativas, e argumentouse a súa influencia nas políticas nacionais dos países membros da Unión Europea.
- CA1.6. Asociouse a evolución dos acontecementos históricos globais coa evolución histórica do Estado español e do territorio galego, identificando as súas fases de evolución, os principais conflitos e a súa situación actual.
- CA1.7. Identificáronse os trazos esenciais da arte contemporánea, en especial a galega e a española, e a súa evolución ata os nosos días, construíndo opinións e criterios propios de orde estética.
- CA1.8. Analizouse a evolución do sector ou dos sectores produtivos propios do título e describíronse as súas transformacións e os principais fitos de evolución nos seus sistemas organizativos e tecnolóxicos.
- CA1.9. Elaboráronse instrumentos pautados de recollida e difusión de información que permitan a avaliación das aprendizaxes realizadas, utilizando o vocabulario preciso.
- CA1.10. Desenvolvéronse comportamentos acordes co desenvolvemento do propio esforzo e o traballo colaborativo.
- RA2. Valora os principios básicos do sistema democrático analizando as súas institucións e as organizacións políticas e económicas en que se manifesta, inferindo pautas de actuación para acomodar o seu comportamento ao cumprimento dos devanditos principios.
  - CA2.1. Recoñecéronse os principios básicos da Declaración Universal de Dereitos Humanos e a súa situación no mundo de hoxe, valorando a súa implicación para a vida cotiá.
  - CA2.2. Analizáronse os principios reitores, as institucións e as normas de funcionamento das principais institucións internacionais, xulgando o seu papel nos conflitos mundiais.
  - CA2.3. Valorouse a importancia da mediación e da resolución de conflitos na extensión do modelo democrático, desenvolvendo criterios propios e razoados para a resolución destes.
  - CA2.4. Xulgáronse os trazos esenciais do modelo democrático español valorando o contexto histórico do seu desenvolvemento.

- CA2.5. Valorouse a implicación do principio de non discriminación nas relacións persoais e sociais do contorno, xulgando comportamentos propios e alleos e inferindo pautas e accións apropiadas para acomodar a actitude aos dereitos e ás obrigas que diso se derivan.
- CA2.6. Elaborouse información pautada e organizada para a súa utilización en situacións de traballo colaborativo e contraste de opinións

#### 4.4.3.2 Contidos básicos

##### BC1. Valoración das sociedades contemporáneas

- Construción dos sistemas democráticos: a Ilustración e as súas consecuencias, a sociedade liberal e a sociedade democrática.
- Estrutura económica e a súa evolución. Principios de organización económica. Economía globalizada actual. A segunda globalización. Terceira globalización: problemas do desenvolvemento. Evolución do sector produtivo propio en Galicia e en España.
- Relacións internacionais. Grandes potencias e conflito colonial. Guerra civil europea. Descolonización e guerra fría. Mundo globalizado actual. Principais institucións internacionais. Galicia e España no marco de relacións actual.
- Construción europea. Galicia e España en Europa.
- Arte contemporánea: ruptura do canon clásico; o cine e o cómic como entretemento de masas.
- Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas: traballo colaborativo; presentacións e publicacións web.

##### BC2. Valoración das sociedades democráticas

- Declaración Universal de Dereitos Humanos: os dereitos humanos na vida cotiá; conflitos internacionais actuais.
- Modelo democrático español: construción da España democrática; constitución Española. A organización do Estado español. O Estado das autonomías. O Estatuto de Autonomía de Galicia.
- Principio de non discriminación na convivencia diaria. Resolución de conflitos.
- Tratamento e elaboración de información para as actividades educativas. Procesos e pautas para o traballo colaborativo. Preparación e presentación de información para actividades deliberativas. Normas de funcionamento e actitudes no contraste de opinións.

#### 4.4.4 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente do alumnado e contén a formación para mellorar as súas posibilidades de desenvolvemento persoal, social e profesional, utilizando os pasos do método científico, mediante a análise dos principais fenómenos relacionados coas actividades humanas no mundo contemporáneo, co desenvolvemento de estratexias comunicativas suficien-

tes en linguas galega e castelá, e cos fundamentos da comunicación en lingua inglesa en distintas situacións habituais.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo, que integra materias como as ciencias sociais, a lingua galega e literatura, a lingua castelá e literatura, e lingua inglesa, enfocarase á adquisición de ferramentas de análise espazo-temporal, ao tratamento de textos orais e escritos, á elaboración de mensaxes estruturadas e ao respecto cara a outras sociedades, involucrando o alumnado en tarefas significativas que lle permitan traballar de xeito autónomo e colaborativo, para construír a súa propia aprendizaxe e culminar en resultados reais xerados por el mesmo.

Para facilitar a organización dos contidos, este módulo divídese en tres unidades formativas: Comunicación en linguas galega e castelá II, Comunicación en lingua inglesa II, e Sociedade II.

A lingua galega e literatura, e a lingua castelá e literatura abórdanse desde un enfoque comunicativo que xustifica o seu tratamento integrado nunha única unidade formativa. En calquera caso, de acordo coa lexislación vixente, no proceso de ensino e aprendizaxe débense usar ambas as linguas nas destrezas de comprensión e de produción para que o alumnado finalice esta formación sendo competente nas dúas.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais ñ), o), p), q), r) e s) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais o), p), q), r) e s). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo estarán orientadas cara a:

- Concreción dun plan personalizado de formación que teña como obxectivo lograr a implicación activa do alumno no seu proceso formativo, onde a práctica e a funcionalidade das aprendizaxes constitúan un contínuum que facilite a realización das actividades que leve a cabo o alumnado.
- Potenciación da autonomía e da iniciativa persoal, para utilizar as estratexias axeitadas no ámbito sociolingüístico.
- Realización de dinámicas sobre o desenvolvemento de habilidades sociais que favorezan o desenvolvemento e o asentamento de hábitos de disciplina e de traballo individual e colaborativo.
- Uso de estratexias, recursos e fontes de información ao seu alcance que contribúan á reflexión sobre a valoración da información necesaria para construír explicacións razoadas da realidade.
- Garantía do acceso á información para todo o alumnado, fomentando o uso das TIC.
- Uso de métodos globalizadores (proxectos, centros de interese, etc.) que permitan a integración de competencias e contidos, concretado nunha metodoloxía de traballo que os relacione coa actualidade para permitir a adaptación do alumnado á realidade persoal, social e profesional.
- Programación de actividades que se relacionen, sempre que sexa posible, con capacidades que se deriven do perfil profesional e a súa adaptación aos requisitos profesionais do seu contorno.



As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo en relación coa aprendizaxe das linguas están relacionadas con:

- Uso da lingua na interpretación e na elaboración de mensaxes orais e escritas, mediante o seu uso en situacións comunicativas e textuais de distintos tipos.
- Uso dun vocabulario adecuado ás situacións da vida persoal, social e profesional que deberá vehicular a concreción dos contidos, das actividades e dos exemplos utilizados no módulo.
- Selección e execución de estratexias didácticas que faciliten a autoaprendizaxe e que incorporen o uso da lingua en situacións de comunicación o máis reais posible, utilizando as posibilidades das tecnoloxía da información e da comunicación (correo electrónico, SMS, internet, redes sociais, etc.).
- Uso das técnicas de comunicación para potenciar o traballo colaborativo que permita desenvolver o concepto de intelixencia colectiva e a súa relación co ámbito profesional.
- Apreciación da variedade cultural e de costumes característica das sociedades contemporáneas, máis especificamente no ámbito das culturas de fala inglesa.
- Creación de hábitos de lectura e criterios estéticos propios que lle permitan ao alumnado a satisfacción coa produción literaria, con maior afondamento na produción nas linguas galega e castelá.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo en relación coas ciencias sociais están relacionadas con:

- Integración de saberes que permita o estudo dun fenómeno relacionado coas ciencias sociais desde unha perspectiva multidisciplinar que lle permitan ao alumnado valorar a diversidade das sociedades humanas.
- Uso de estratexias e destrezas de actuación, recursos e fontes de información ao seu alcance para se achegar ao método científico e organizar a información que extraia para favorecer a súa integración no traballo educativo.
- Recoñecemento da pegada do pasado na vida diaria mediante a apreciación dos cambios e das transformacións sufridas polos grupos humanos ao longo do tempo.
- Valoración dos problemas da sociedade actual a partir da análise da información dispoñible e da concreción de hipóteses propias e razoadas de explicación dos fenómenos observados en situación de aprendizaxe.
- Potenciación das capacidades de apreciación e de creación, de educación do gusto polas artes, mediante o desenvolvemento de contidos e actividades que se relacionen con obras e expresións artísticas seleccionadas.



## 4.5 Módulo profesional: Técnicas elementais de preelaboración

- Código: MP3034.
- Duración: 175 horas.

### 4.5.1 Unidade formativa 1: Aproveionamento de materias primas e preparación de equipamentos

- Código: MP3034\_12.
- Duración: 55 horas

#### 4.5.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Aproveiona e distribúe materias primas, interpretando documentos afíns á produción e instrucións recibidas.
  - CA1.1. Recoñécéronse e interpretáronse os documentos asociados ao proveionamento.
  - CA1.2. Interpretáronse correctamente as instrucións recibidas.
  - CA1.3. Cubriuse a folla de solicitude seguindo as normas preestablecidas.
  - CA1.4. Seleccionáronse os produtos tendo en conta a prioridade no seu consumo.
  - CA1.5. Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido.
  - CA1.6. Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Prepara maquinaria, batería, utensilios e ferramentas, tendo en conta a relación entre as súas aplicacións básicas e o seu funcionamento.
  - CA2.1. Caracterizáronse as máquinas, a batería, as ferramentas e os utensilios relacionados coa produción culinaria.
  - CA2.2. Recoñécéronse as aplicacións das máquinas, da batería, dos utensilios e das ferramentas.
  - CA2.3. Realizáronse as operacións de posta en marcha das máquinas seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.4. Realizáronse as operacións de preparación e mantemento da maquinaria, da batería, dos utensilios e das ferramentas.
  - CA2.5. Comprobáronse as condicións de prevención e seguridade nas actividades de preparación.
  - CA2.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

#### 4.5.1.2 Contidos básicos

##### BC1. Aproveisionamento e distribución de materias primas

- Documentos relacionados co aprovisionamento: albará, ficha de almacén e vale de pedido interno.
- Normas básicas de etiquetaxe de materias primas.
- Procesos de aprovisionamento interno e distribución de xéneros.
- Puntos críticos no aprovisionamento e medidas preventivas.
- Contedores para recollida selectiva de lixo e contedores de residuos perigosos.
- Medidas de prevención de riscos durante o aprovisionamento.

##### BC2. Preparación de máquinas, batería, utensilios e ferramentas

- Clasificación dos equipamentos de cociña.
- Condicións específicas de seguridade que deben cumprir a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e as ferramentas de cociña.
- Maquinaria de cociña: descrición e clasificación, aplicacións, colocación e distribución, procedementos de uso e mantemento, medidas de prevención e seguridade de no manexo de utensilios e maquinaria.
- Batería, utensilios e ferramentas: descrición e clasificación da batería, dos utensilios e das ferramentas de cociña, procedementos de uso, aplicacións e mantemento, uniformes de cociña: tipos, adecuación e normativa, pezas e equipamentos de protección individual.

### 4.5.2 Unidade formativa 2: Preparación de materias primas

- Código: MP3034\_22.
- Duración: 120 horas.

#### 4.5.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Realiza operacións previas de manipulación identificando e aplicando os procedementos básicos de limpeza e cortes elementais, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA1.1. Identificáronse as necesidades de limpeza e preparacións previas das materias primas.
  - CA1.2. Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios.
  - CA1.3. Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.4. Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas.

- CA1.5. Caracterizáronse os cortes básicos e identificáronse as súas aplicacións ás materias primas.
- CA1.6. Executáronse as técnicas de cortes básicos seguindo os procedementos establecidos.
- CA1.7. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
- CA1.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
- RA2. Realiza e obtén cortes específicos e pezas con denominación, identificando e aplicando as técnicas e os procedementos adecuados ás materias primas, de acordo con normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA2.1. Relacionáronse as técnicas elementais coas especificidades das materias primas, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, ferramentas e/ou utensilios necesarios.
  - CA2.2. Realizáronse as tarefas de preparación e limpeza previas ao corte, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.3. Cumpríronse as medidas de seguridade no manexo de utensilios e ferramentas.
  - CA2.4. Caracterizáronse as pezas e os cortes específicos, relacionando e identificando as súas posibles aplicacións ás materias primas.
  - CA2.5. Executáronse as técnicas elementais de obtención de pezas e/ou cortes específicos seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
  - CA2.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
- RA3. Rexenera materias primas identificando e aplicando as técnicas en función das características do produto que cumpra rexenerar.
  - CA3.1. Identificáronse as materias primas en cociña con posibles necesidades de rexeneración.
  - CA3.2. Caracterizáronse as técnicas básicas de rexeneración de materias primas en cociña.
  - CA3.3. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos e os procedementos axeitados para aplicar as técnicas de rexeneración.
  - CA3.4. Executáronse as técnicas de rexeneración seguindo os procedementos establecidos e instrucións recibidas.
  - CA3.5. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

#### 4.5.2.2 Contidos básicos

##### BC1. Realización de operacións previas de manipulación de materias primas e tratamentos básicos

- Termos culinarios relacionados coa preelaboración.

- Limpeza e preparacións previas ao corte e/ou racionamento de xéneros de cociña.
- Fases, procedementos e puntos clave na manipulación.
- Cortes básicos: descrición, formatos e aplicacións.
- Procedementos de execución de cortes básicos a xéneros de cociña.
- Medidas de prevención e seguridade.

#### BC2. Realización e obtención de cortes específicos e pezas con denominación

- Cortes específicos e pezas con denominación.
- Procedementos básicos de execución de cortes específicos a diversos xéneros de cociña.
- Procedementos de obtención de pezas con denominación propia.
- Medidas de prevención e seguridade.

#### BC3. Rexeneración de materias primas

- Necesidades de rexeneración das materias primas.
- Descrición e características das técnicas de rexeneración.
- Equipamentos asociados á rexeneración de materias primas.
- Procedementos de execución de técnicas básicas de rexeneración.
- Normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.

### 4.5.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aprovisionamento e distribución interna de materias primas en cociña, así como a preparación do lugar de traballo e as tarefas relacionadas coas preelaboracións e a rexeneración de alimentos en cociña.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), b), c) e e) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais a), b), c), f) e g). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización de máquinas, batería, utensilios e ferramentas de cociña.
- Fases de preelaboración de materias primas en cociña, incluíndo os tratamentos básicos desta.
- Execución de procesos de rexeneración, envasamento e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados.

## 4.6 Módulo profesional: Procesos básicos de producción culinaria

- Código: MP3035.
- Duración: 179 horas.

### 4.6.1 Unidade formativa 1: Técnicas culinarias

- Código: MP3035\_12.
- Duración: 110 horas.

#### 4.6.1.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Executa técnicas elementais de cocción identificando as súas características e as súas aplicacións.
  - CA1.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.
  - CA1.2. Describíronse e clasificáronse as técnicas de cocción.
  - CA1.3. Identificáronse e relacionáronse as técnicas elementais de cocción con respecto ás súas posibilidades de aplicación a diversos xéneros.
  - CA1.4. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas de cocción.
  - CA1.5. Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica.
  - CA1.6. Executáronse as técnicas de cocción seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.7. Distinguíronse posibles alternativas en función dos resultados obtidos.
  - CA1.8. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
  - CA1.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de prevención de riscos laborais.
- RA2. Realiza elaboracións básicas de múltiples aplicacións, recoñecendo e aplicando os procedementos.
  - CA2.1. Describíronse e clasificáronse as elaboracións básicas de múltiples aplicacións, así como as súas posibles aplicacións.
  - CA2.2. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento dos procedementos de elaboración de fondos, mollos e outras elaboracións básicas de múltiples aplicacións.
  - CA2.3. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións básicas de múltiples aplicacións seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.4. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA2.5. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

- CA2.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e de protección ambiental.
- RA3. Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de elaboracións culinarias.
  - CA3.1. Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de elaboracións culinarias.
  - CA3.2. Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de elaboracións culinarias.
  - CA3.3. Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.
- RA4. Prepara elaboracións culinarias sinxelas, identificando e aplicando os procedementos.
  - CA4.1. Interpretouse correctamente a información necesaria.
  - CA4.2. Realizáronse en tempo e forma as tarefas de organización e secuencia das fases necesarias no desenvolvemento das elaboracións.
  - CA4.3. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA4.4. Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias elementais seguindo os procedementos establecidos.
  - CA4.5. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA4.6. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
  - CA4.7. Xustificouse o uso da técnica en función do alimento que se vaia procesar.
  - CA4.8. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
  - CA4.9. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA4.10. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral.

#### 4.6.1.2 Contidos básicos

##### BC1. Execución de técnicas elementais de cocción

- Terminoloxía profesional asociada á produción culinaria.
- Técnicas de cocción: descrición, análise, clasificación e aplicacións.
- Procedementos de execución das técnicas.
- Medidas de prevención de riscos laborais.

#### BC2. Realización de elaboracións básicas de múltiples aplicacións

- Elaboracións básicas de múltiples aplicacións: fondos de cociña e salsas.
- Descrición, análise, clasificacións e aplicacións.
- Procedementos de execución das elaboracións de fondos e mollos.
- Puntos clave e control de resultados.
- Normativa hixiénico-sanitaria.

#### BC3. Iniciativa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias

- A persoa emprendedora na preparación de elaboracións culinarias.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de elaboracións culinarias.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de elaboracións culinarias.

#### BC4. Preparación de elaboracións culinarias sinxelas

- Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc. Descrición e interpretación da información contida.
- Organización e secuencia das fases na elaboración.
- Selección de utensilios e equipamentos necesarios.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedementos intermedios de conservación.
- Puntos clave e control de resultados.

### 4.6.2 Unidade formativa 2: Decoración e presentación en cociña

- Código: MP3035\_22.
- Duración: 69 horas.

#### 4.6.2.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Elabora gornicións e elementos de decoración básicos, en relación co tipo de elaboración e coa forma de presentación.
  - CA1.1. Descríronse e clasificáronse as gornicións e as decoracións sinxelas, así como as súas posibles aplicacións.
  - CA1.2. Determináronse as gornicións e as decoracións adecuándoas á elaboración á que acompañan.
  - CA1.3. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA1.4. Elaboráronse as gornicións e as decoracións seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.5. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.



- CA1.6. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
- CA1.7. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
- RA2. Realiza acabamentos e presentacións sinxelos, valorando a súa importancia no resultado final das elaboracións.
  - CA2.1. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos que configuran a elaboración.
  - CA2.2. Dispuxéronse os elementos da elaboración seguindo criterios estéticos, instrucións recibidas ou procedementos establecidos.
  - CA2.3. Relacionáronse e aplicáronse as técnicas de envasamento e conservación necesarias para os produtos semielaborados e/ou acabados, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.4. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA2.5. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA2.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.
- RA3. Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da decoración e presentación de elaboracións culinarias.
  - CA3.1. Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a decoración e presentación de elaboracións culinarias.
  - CA3.2. Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
  - CA3.3. Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.
- RA4. Asiste nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en coñía, valorando as súas implicacións nos resultados finais e na satisfacción da clientela.
  - CA4.1. Identificáronse os tipos de servizo e as súas características.
  - CA4.2. Mantivéronse os produtos en condicións óptimas de servizo, segundo instrucións recibidas ou procedementos establecidos.
  - CA4.3. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios para o desenvolvemento do servizo.
  - CA4.4. Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo.
  - CA4.5. Colaborouse na realización das elaboracións de obrigada execución durante o desenvolvemento do servizo seguindo os procedementos establecidos.
  - CA4.6. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.

- CA4.7. Asistiuse na disposición dos elementos que compoñen a elaboración seguindo instrucións ou normas establecidas.
- CA4.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de seguridade laboral.

#### 4.6.2.2 Contidos básicos

##### BC1. Elaboración de gornicións e elementos de decoración básicos

- Gornicións e decoracións: descrición, finalidade, tipos, análise e aplicacións.
- Gornicións clásicas: denominacións, ingredientes e aplicacións.
- Elementos empregados para a realización de decoracións.
- Procedementos de execución das elaboracións de gornicións e decoracións.
- Procedementos intermedios de conservación.
- Puntos clave e control de resultados.
- Normativa hixiénico-sanitaria.

##### BC2. Realización de acabamentos e presentacións sinxelos

- Normas de decoración e presentación.
- Execución dos procesos básicos de acabado e presentación. Puntos clave e control de resultados.
- Envasamento e conservación de produtos
- Normativa hixiénico-sanitaria.

##### BC3. Iniciativa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias

- A persoa emprendedora na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na decoración e presentación de elaboracións culinarias.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa decoración e presentación de elaboracións culinarias.

##### BC4. Asistencia nos procesos de elaboración culinaria complexos e no servizo en cociña

- Servizo en cociña.
- Tarefas previas aos servizos de cociña. "Mise en place".
- Execución dos procesos de asistencia propios do servizo.
- Tarefas de finalización do servizo.
- Normativa hixiénico-sanitaria.
- Medidas de prevención de riscos laborais.

### 4.6.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aplicación das técnicas de cocción ás diversas materias primas, identificando e controlando os efectos que esas técnicas producen nos alimentos, así como o desenvolvemento de procedementos relacionados coas elaboracións básicas de múltiples aplicacións, preparación, presentación e conservación de elaboracións culinarias sinxelas, e a asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), b), c) e d) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais b), d), e) e f). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Execución de técnicas de cocción cos seus procedementos, as súas fases e os seus puntos clave.
- Confección de elaboracións básicas de múltiples aplicacións incluíndo fondos, mollos, gornicións, etc.
- Preparación de elaboracións culinarias sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e outras presentacións culinarias sinxelas.
- Asistencia durante o desenvolvemento dos servizos en cociña desde o preservizo ás tarefas posteriores á súa execución.

## 4.7 Módulo profesional: Aprovechamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación

- Código: MP3036.
- Duración: 117 horas.

### 4.7.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Limpia e desinfecta utensilios, equipamentos e instalacións, valorando a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
  - CA1.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios que deben cumprir os equipamentos, os utensilios e as instalacións de manipulación de alimentos.
  - CA1.2. Avaliáronse as consecuencias da limpeza e da desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e a seguridade das persoas consumidoras.
  - CA1.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (L+D).
  - CA1.4. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos.
  - CA1.5. Recoñecéronse os tratamentos de desratización, desinsectación e desinfección (DDD).
  - CA1.6. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos residuos dunha unidade de manipulación de alimentos.
  - CA1.7. Clasificáronse os produtos de limpeza e desinfección, e os utilizados para os tratamentos de DDD e as súas condicións de emprego.
  - CA1.8. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.
- RA2. Mantén boas prácticas hixiénicas, avaliando os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
  - CA2.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas hixiénicas.
  - CA2.2. Identificáronse os perigos sanitarios asociados aos malos hábitos e as súas medidas de prevención.
  - CA2.3. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
  - CA2.4. Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de producir contaminación nos alimentos.
  - CA2.5. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.
  - CA2.6. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
  - CA2.7. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora.

- RA3. Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos, en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
  - CA3.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
  - CA3.2. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria, en relación cos axentes causantes.
  - CA3.3. Valorouse a repercusión dunha mala manipulación de alimentos na saúde das persoas consumidoras.
  - CA3.4. Describíronse as principais alteracións dos alimentos.
  - CA3.5. Describíronse os métodos de conservación de alimentos.
  - CA3.6. Evitouse o contacto de materias primas ou semielaboradas cos produtos procesados.
  - CA3.7. Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.
  - CA3.8. Evitouse a posible presenza de trazas de alérxenos en produtos libres destes.
  - CA3.9. Recoñecéronse os procedementos de actuación fronte a alertas alimentarias.
- RA4. Utiliza os recursos eficientemente avaliando os beneficios ambientais asociados.
  - CA4.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.
  - CA4.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos lle achega á protección ambiental.
  - CA4.3. Describíronse as vantaxes ambientais do concepto de reutilización dos recursos.
  - CA4.4. Recoñecéronse as enerxías e/ou os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente.
  - CA4.5. Caracterizáronse as metodoloxías existentes para o aforro de enerxía e o resto de recursos que se utilicen na industria alimentaria.
  - CA4.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas co consumo dos recursos.
- RA5. Recolle os residuos de xeito selectivo e reconece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental.
  - CA5.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e a necesidade de reciclaxe, depuración ou tratamento.
  - CA5.2. Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos, os contaminantes e outras afeccións orixinadas pola industria alimentaria.
  - CA5.3. Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
  - CA5.4. Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras ou as emisións.
  - CA5.5. Establecéronse por orde de importancia as medidas tomadas para a protección ambiental.

- CA5.6. Identificáronse as non-conformidades e as accións correctivas relacionadas coa xestión dos residuos.
- RA6. Envasa e conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, relacionando e aplicando o método acorde ás necesidades dos produtos, segundo instrucións recibidas e normas establecidas.
  - CA6.1. Caracterizáronse os métodos de envasamento e conservación, e os equipamentos asociados a cada método.
  - CA6.2. Relacionáronse as necesidades de envasamento e conservación das materias primas en cociña cos métodos e os equipamentos.
  - CA6.3. Executáronse as técnicas básicas de envasamento e conservación seguindo os procedementos establecidos.
  - CA6.4. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA6.5. Determináronse os lugares de conservación idóneos para os xéneros, ata o momento do seu uso ou consumo, ou destino final.
  - CA6.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.
- RA7. Recibe materias primas identificando as súas características e as súas necesidades de conservación e almacenamento.
  - CA7.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas.
  - CA7.2. Recoñecéronse as materias primas e as súas características.
  - CA7.3. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.
  - CA7.4. Comprobouse a coincidencia de cantidade e calidade do solicitado co recibido.
  - CA7.5. Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas.
  - CA7.6. Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación, atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA7.7. Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.
  - CA7.8. Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

## 4.7.2 Contidos básicos

### BC1. Limpeza e desinfección de utensilios, equipamentos e instalacións

- Conceptos e niveis de limpeza.
- Lexislación e requisitos xerais de limpeza de utensilios, equipamentos e instalacións.
- Procesos e produtos de limpeza: tipos, características e aplicacións, medidas de seguridade e normas de almacenaxe, interpretación das especificacións, perigos asociados a unha mala manipulación dos produtos,
- Sistemas e métodos de limpeza: aplicacións dos equipamentos e dos materiais básicos. Procedementos habituais: tipos e execución.

## BC2. Boas prácticas hixiénicas

- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Limpeza e desinfección.
- Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
- Uniformidade e equipamento persoal de seguridade: características.
- Autocontrol. Sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

## BC3. Aplicación de boas prácticas de manipulación dos alimentos

- Normativa xeral de manipulación de alimentos.
- Alteración e contaminación dos alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

## BC4. Redución de consumos de recursos

- Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.
- Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

## BC5. Recollida dos residuos

- Lexislación ambiental.
- Descrición dos residuos xerados na industria alimentaria e os seus efectos ambientais.
- Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

## BC6. Envasamento e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados

- Sistemas e métodos.
- Descrición e características dos sistemas e dos métodos de envasamento e conservación.
- Equipamentos asociados a cada método.
- Procedementos de execución de técnicas básicas de envasamento e conservación.

## BC7. Recepción de materias primas

- Materias primas.
- Descrición, características, clasificacións e aplicacións.
- Categorias comerciais e etiquetaxes.
- Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.
- Medidas de prevención de riscos laborais.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.
- Economato e bodega: descrición e características, clasificación e distribución de mercadorías en función do seu almacenamento e do seu consumo.



- Documentos relacionados coas operacións de recepción e saída.
- Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.

### 4.7.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para o coñecemento, a valoración e a aplicación das normas hixiénico-sanitarias e de protección ambiental, as relacionadas cos espazos de produción, o equipamento, as materias primas e o persoal manipulador de alimentos, así como a recepción das materias primas, a súa caracterización e a súa conservación.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), b) e f) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais a) e g). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Limpeza e desinfección de utensilios, equipamentos e instalacións, así como os procedementos, a lexislación e os perigos asociados.
- Boas prácticas hixiénicas e normativa xeral de hixiene aplicable á actividade, ás alteracións e á contaminación dos alimentos debido a hábitos inadecuados do persoal manipulador.
- Guías de prácticas correctas de hixiene, e aplicación de boas prácticas de manipulación dos alimentos.
- Redución de consumos de impacto ambiental, recollida de residuos, reutilización e reciclaxe.
- Recepción, almacenaxe e conservación de materias primas en cociña.

## 4.8 Módulo profesional: Técnicas elementais de servizo

- Código: MP3037.
- Duración: 157 horas.

### 4.8.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Aproveiona e distribúe internamente xéneros e material na zona de restaurante, interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas.
  - CA1.1. Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas.
  - CA1.2. Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas.
  - CA1.3. Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido.
  - CA1.4. Trasladáronse os xéneros e os materiais aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.5. Distribuíronse os xéneros e os materiais nos lugares idóneos atendendo ás súas necesidades de conservación e colocación, conforme normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA1.6. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Prepara os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de restaurante, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento.
  - CA2.1. Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas.
  - CA2.2. Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante.
  - CA2.3. Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA2.4. Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.5. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de prevención de riscos laborais.
- RA3. Realiza operacións de preservizo previas ao desenvolvemento dos tipos de servizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas.
  - CA3.1. Describíronse e caracterizáronse as operacións de preservizo máis significativas, tendo en conta as tipoloxías e o ámbito da súa execución.

- CA3.2. Relacionáronse as operacións de preservizo coas súas especificidades e a súa funcionalidade posterior, segundo o tipo de servizo que se vaia desenvolver.
- CA3.3. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas.
- CA3.4. Identificáronse as fases e as formas de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo.
- CA3.5. Realizáronse as operacións de preservizo máis significativas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas.
- CA3.6. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
- CA3.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria e a de prevención de riscos laborais.
- RA4. Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo.
  - CA4.1. Interpretouse a documentación e as instrucións relacionadas cos requisitos do servizo.
  - CA4.2. Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo básicas, tendo en conta os tipos de servizo e o ámbito da súa execución.
  - CA4.3. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo.
  - CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA4.5. Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas establecidas.
  - CA4.6. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA4.7. Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.
  - CA4.8. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
- RA5. Realiza operacións de postservizo, identificando e aplicando os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento dos tipos de servizo.
  - CA5.1. Describíronse e caracterizáronse os procedementos e as etapas habituais que deben realizarse ao pechamento das áreas de servizo.
  - CA5.2. Identificáronse e comunicáronse as necesidades de reposición de xéneros e material para a adecuación ao seguinte servizo.
  - CA5.3. Relacionáronse as operacións de postservizo coas súas especificidades e coa funcionalidade posterior, atendendo á orde de realización, a instrucións recibidas e/ou a normas establecidas.

- CA5.4. Realizáronse as operacións de postservizo en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas.
- CA5.5. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
- CA5.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.

## 4.8.2 Contidos básicos

### BC1. Aproveitamento e distribución de xéneros e material na zona de restaurante

- Área de restaurante: descrición e caracterización.
- Documentos relacionados co aproveitamento interno: identificación, caracterización e formalización de formularios.
- Procesos de aproveitamento interno e distribución de xéneros e material na zona de restaurante.

### BC2. Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de restaurante

- Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
- Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

### BC3. Realización das operacións de preservizo

- Operacións de preservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
- Procedementos de preparación e montaxe de moblaxe, equipamentos e material.

### BC4. Asistencia ou realización de operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante

- Servizo en sala: definición, tipos e caracterización.
- Normas xerais do servizo en sala e técnicas básicas de atención á clientela. Protocolo básico do servizo de mesa.
- Documentación de uso nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.
- Formalización de comandas sinxelas de pedidos.
- Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala. Xantares e ceas. Transporte, servizo e retirada do servizo.
- Procedementos de execución en servizos especiais (bufete, habitacións, colectividades, etc.).
- Normativa hixiénico-sanitaria.

## BC5. Realización das operacións de postservizo

- Operacións de postservizo: identificación e características; fases e procesos máis significativos.
- Procedementos de recollida, adecuación a servizos posteriores e pechamento.
- Medidas de prevención de riscos laborais.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

### 4.8.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións de aprovisionamento e distribución interna de materiais e xéneros, así como as operacións de preservizo e postservizo en sala, a aplicación de técnicas ou a asistencia durante a prestación dos servizos, e a atención á clientela.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), d), e) e h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais b), f) e h). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización de moblaxe, utensilios, ferramentas e materiais propios do restaurante.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

## 4.9 Módulo profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas

- Código: MP3038.
- Duración: 164 horas.

### 4.9.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Aprovisiona e distribúe xéneros interpretando documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno e instrucións recibidas.
  - CA1.1. Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados ao aprovisionamento, así como as instrucións recibidas.
  - CA1.2. Cubríronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas.
  - CA1.3. Comprobouse cuantitativamente e cualitativamente o solicitado co recibido.
  - CA1.4. Trasladáronse as materias primas aos lugares de traballo seguindo os procedementos establecidos.
  - CA1.5. Distribuíronse as bebidas e os xéneros nos lugares idóneos, atendendo ás súas necesidades de conservación, a normas establecidas e a instrucións recibidas.
  - CA1.6. Executáronse as tarefas tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
  - CA1.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de protección ambiental.
- RA2. Prepara equipamentos, utensilios e enxoval propios de área de bar-cafetaría, recoñecendo e relacionando as súas aplicacións básicas e/ou o seu funcionamento.
  - CA2.1. Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.
  - CA2.2. Recoñecéronse as aplicacións de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar-cafetaría.
  - CA2.3. Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, verificando a súa adecuación e a dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas.
  - CA2.4. Efectuouse o mantemento de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar, manténdoos en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.
  - CA2.5. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais, e hixiénico-sanitaria.
- RA3. Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas, identificando e aplicando técnicas elementais de preparación en tempo e forma, de acordo con instrucións recibidas e normas establecidas.
  - CA3.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

- CA3.2. Describíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base dos tipos de bebidas.
- CA3.3. Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios.
- CA3.4. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas.
- CA3.5. Identificáronse as fases e as formas de operar distintivas na aplicación de cada técnica.
- CA3.6. Executáronse as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas en tempo e forma, seguindo os procedementos establecidos.
- CA3.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
- RA4. Prepara e presenta elaboracións sinxelas de comidas rápidas, identificando e aplicando as técnicas culinarias básicas.
  - CA4.1. Identificáronse as elaboracións máis significativas deste tipo de oferta gastronómica.
  - CA4.2. Describíronse e caracterizáronse as técnicas culinarias elementais, distinguindo entre as operacións previas de manipulación e as de aplicación de calor.
  - CA4.3. Relacionáronse as técnicas culinarias elementais coas especificidades dos xéneros utilizados, as súas posibles aplicacións posteriores e os equipamentos, as ferramentas e/ou os utensilios necesarios.
  - CA4.4. Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de produción culinaria.
  - CA4.5. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA4.6. Realizáronse os procedementos de obtención de elaboracións sinxelas de cociña en tempo e forma, atendendo ás normas establecidas.
  - CA4.7. Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
  - CA4.8. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA4.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria.
- RA5. Recoñece as capacidades asociadas á iniciativa emprendedora, identificando os requisitos derivados da preparación de alimentos e bebidas.
  - CA5.1. Caracterizouse o perfil de persoa emprendedora e describíronse os requisitos e as actitudes necesarias para a preparación de alimentos e bebidas.
  - CA5.2. Valorouse a importancia da iniciativa individual, da creatividade, da colaboración, da motivación e da formación no éxito na preparación de alimentos e bebidas.
  - CA5.3. Recoñece os factores de risco inherentes á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.



- RA6. Asiste ou realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, identificando e aplicando as técnicas de organización e servizo desta área de consumo.
  - CA6.1. Describíronse e caracterizáronse as técnicas de servizo máis comúns e significativas.
  - CA6.2. Interpretáronse correctamente os documentos asociados, así como as instrucións recibidas e as normas establecidas.
  - CA6.3. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordos para o desenvolvemento posterior da asistencia ou realización das operacións de servizo.
  - CA6.4. Aplicáronse as operacións de preservizo adecuadas ao desenvolvemento posterior dos servizos, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou normas establecidas.
  - CA6.5. Asistiuse ou realizáronse as técnicas de servizo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas.
  - CA6.6. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento de todas as operacións de servizo.
  - CA6.7. Valorouse a necesidade de atender á clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.
  - CA6.8. Determináronse as posibles medidas de corrección en función dos resultados obtidos.
  - CA6.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa de prevención de riscos laborais.

## 4.9.2 Contidos básicos

### BC1. Aproxionamento e distribución de xéneros na área de bar

- Área de bar: descrición e caracterización.
- Procesos de aproxionamento interno e distribución de xéneros e material na zona de bar-cafetaría.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

### BC2. Preparación de equipamentos, utensilios e enxoval propios da área de bar

- Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.
- Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.
- Normas de prevención de riscos laborais.

### BC3. Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de bebidas

- Terminoloxía profesional.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.
- Bebidas non alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; mé-

todos de conservación das bebidas que o precisen; fases e puntos clave nas elaboracións, control e valoración de resultados.

- Bebidas alcohólicas: identificación, clasificación, características e tipos; organización e secuencia das fases e as normas básicas de preparación e presentación; procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións; métodos de conservación das bebidas que o precisen.
- Bebidas combinadas: clasificación das máis coñecidas segundo o momento máis adecuado para o seu consumo.
- Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

#### BC4. Preparación e presentación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas

- Documentos relacionados coa produción en cociña (receitas, fichas técnicas, etc.): descrición e interpretación da información contida.
- Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.
- Organización e secuencia das fases e das normas básicas nas elaboracións.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedementos de execución das preparacións: canapés e outros aperitivos sinxelos, bocadillos, sándwiches, ensaladas e pratos combinados.
- Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

#### BC5. Iniciativa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas

- A persoa emprendedora na preparación de alimentos e bebidas.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na preparación de alimentos e bebidas.
- O risco como factor inherente á actividade emprendedora relacionada coa preparación de alimentos e bebidas.

#### BC6. Asistencia ou realización no servizo de alimentos e bebidas en barra

- Servizo en barra: definición, tipos e caracterización.
- Normas xerais do servizo en barra e técnicas básicas de atención á clientela: fases e modos de operar e actuar.
- Documentos que interveñen nos procesos de servizo en barra: identificación, características e interpretación.
- Procedementos de execución de operacións básicas de servizo e atención á clientela en barra.
- Normativa de prevención de riscos laborais.

### 4.9.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar funcións relacionadas coas tarefas previas e postas a punto dos lugares de traballo, así como o aprovisionamento e a distribución de xéneros e material necesarios para a preparación, a presentación e o servizo de alimentos e bebidas neste ámbito de actuación profesional.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), d), g) e h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais a), b), f) e i). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os utensilios, as ferramentas e os materiais propios do restaurante.
- Preparación de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.
- Terminación e decoración de pratos e bebidas sinxelas.
- Fases de execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.
- Execución de procesos de postservizo.

## 4.10 Módulo profesional: Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering

- Código: MP3039.
- Duración: 90 horas.

### 4.10.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Aprovisiona materiais para servizos de catering, identificando as súas características e as súas aplicacións.
  - CA1.1. Describíronse e caracterizáronse os establecementos de catering no contorno da restauración colectiva.
  - CA1.2. Identificáronse e analizáronse as estruturas organizativas e funcionais básicas deste tipo de empresas.
  - CA1.3. Describiuse e clasificouse o material e o equipamento que conforma a dotación para a montaxe de servizos de catering.
  - CA1.4. Caracterizáronse as aplicacións, as normas de uso e o mantemento de primeiro nivel de equipamentos e materiais.
  - CA1.5. Describíronse as operacións de preparación de montaxes, as súas fases e as características e peculiaridades de cada unha.
  - CA1.6. Interpretáronse correctamente as ordes de servizo ou instrucións recibidas.
  - CA1.7. Executáronse as operacións de aprovisionamento interno en tempo e forma.
  - CA1.8. Preparáronse e dispuxéronse os materiais nas zonas de carga de acordo coas normas e/ou os protocolos de actuación establecidos.
  - CA1.9. Realizouse a formalización de documentos asociados ao aprovisionamento e á preparación de montaxes.
  - CA1.10. Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias, de calidade, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Recibe mercadorías procedentes de servizos de catering, caracterizando os procedementos de control, clasificación e distribución nas zonas de descarga.
  - CA2.1. Identificáronse as zonas de descarga de materiais e equipamentos procedentes de servizos de catering.
  - CA2.2. Describíronse e caracterizáronse as operacións de recepción de mercadorías nas zonas de descarga.
  - CA2.3. Identificáronse e situáronse materiais, equipamentos e produtos na zona de descarga para o seu control e a súa distribución posteriores.
  - CA2.4. Comprobouse o estado dos materiais e dos equipamentos e controláronse documentalmente todas as incidencias de roturas, deterioracións, etc.
  - CA2.5. Comprobouse a etiquetaxe dos produtos envasados para o seu traslado ao departamento correspondente.
  - CA2.6. Trasladáronse e distribuíronse os materiais e os equipamentos das zonas de descarga ás áreas de lavado, en tempo e forma adecuados.

- CA2.7. Aplicáronse os métodos de limpeza e orde nas zonas de descarga, segundo normas e/ou protocolos de actuación.
- CA2.8. Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de calidade.
- RA3. Limpa materiais e equipamentos, recoñecendo e relacionando as características da maquinaria específica e os materiais coas operacións de lavado.
  - CA3.1. Descríbóronse e caracterizáronse as maquinarias específicas para a limpeza de equipamentos e materiais.
  - CA3.2. Caracterizáronse as normas de uso e mantemento de primeiro nivel de maquinaria e equipamento para o lavado.
  - CA3.3. Identificáronse os produtos de limpeza para o lavado de materiais, así como as normas e os coidados na súa manipulación.
  - CA3.4. Descríbóronse as operacións de lavado de materiais e equipamentos, caracterizando fases e procedementos.
  - CA3.5. Clasificouse o material previamente ao seu lavado, en tempo e forma adecuados.
  - CA3.6. Desenvolvéronse as operacións de lavado de equipamentos e materiais segundo normas e/ou protocolos de actuación.
  - CA3.7. Controláronse os resultados finais e avaliouse a súa calidade final conforme a normas ou instrucións preestablecidas.
  - CA3.8. Dispuxéronse, distribuíronse e situáronse os equipamentos e materiais limpos nas áreas destinadas ao seu almacenamento.
  - CA3.9. Formalizouse a documentación asociada conforme instrucións ou normas preestablecidas.
  - CA3.10. Recoñecéronse e aplicáronse as normas hixiénico-sanitarias e de prevención de riscos laborais.
- RA4. Aplica protocolos de seguridade e hixiene alimentaria, identificando e valorando os perigos asociados a unhas prácticas inadecuadas.
  - CA4.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados de acordo coa súa orixe, o seu estado e as súas necesidades de reciclaxe, depuración ou tratamento.
  - CA4.2. Descríbóronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
  - CA4.3. Identificáronse os riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación dos residuos e o seu posible impacto ambiental.
  - CA4.4. Descríbóronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza ou desinfección requiridos.
  - CA4.5. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza e desinfección.
  - CA4.6. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á manipulación de alimentos.
  - CA4.7. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.
  - CA4.8. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

- CA4.9. Participouse na mellora da calidade.

## 4.10.2 Contidos básicos

### BC1. Aproveisionamento de materiais para servizos de catering

- Características dos servizos de catering.
- Áreas de montaxe en establecementos de catering.
- Material e equipamentos para os servizos de catering: aplicacións, normas de uso e mantemento básico.
- Preparación de montaxes: fases e características.
- Ordes de servizo.
- Procesos de proveenemento interno.
- Preparación e disposición das cargas.
- Documentación asociada.
- Lexislación hixiénico-sanitaria.

### BC2. Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering

- Recepción de equipamentos e materiais.
- Zonas de descarga.
- Identificación de equipamentos, materiais e produtos.
- Controis e distribución a outras áreas.
- Controis documentais e administrativos.
- Procedementos de limpeza das zonas de descarga.
- Identificación e formalización de documentos: funcións.

### BC3. Limpeza de materiais e equipamentos

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

### BC4. Aplicación de protocolos de seguridade e hixiene alimentaria

- Técnicas de recollida, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.
- Ferramentas na xestión ambiental. Normas ISO.

- Medidas de prevención e protección ambiental.
- Aforro hídrico e enerxético.
- Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de residuos.
- Limpeza e desinfección: sistemas e métodos.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de limpeza e desinfección inadecuadas.
- Perigos sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.
- Análise de perigos e puntos de control críticos (APPCC), e guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).
- Protocolos de control e mellora da calidade.

### 4.10.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo profesional contén a formación asociada ás funcións de aprovisionamento, produción, servizos, hixiene, calidade e prevención, nas áreas de colectividade e catering.

A definición desta función abrangue aspectos como:

- Recepción, almacenamento e distribución interna de mercadorías.
- Mantemento de instalacións, máquinas, utensilios e ferramentas.
- Prestación dos servizos de limpeza.
- Hixiene e desinfección.
- Cumprimento de procesos e protocolos de calidade.
- Prevención de riscos.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais a), d), e) e h) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais a), b), h) e j). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Preparación de materiais, equipamentos e produtos envasados necesarios na montaxe dos servizos de catering.
- Recepción de mercadorías procedentes de servizos de catering para a súa clasificación, o seu control e a súa posterior hixienización.
- Operacións de lavado de materiais e equipamentos.
- Colocación e disposición idónea dos equipamentos e dos materiais nos seus lugares de almacenamento.



## 4.11 Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo

- Código: MP3041.
- Duración: 320 horas.

### 4.11.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Realiza operacións básicas de recepción, almacenamento e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados, identificando e utilizando medios, equipamentos e instrumentos de control, e aplicando técnicas e procedementos de acordo con instrucións e/ou normas establecidas.
  - CA1.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e identificouse a documentación asociada aos procesos de recepción.
  - CA1.2. Utilizáronse os equipamentos e os instrumentos de control de acordo coas instrucións ou os procedementos establecidos.
  - CA1.3. Identificouse a adecuación cualitativa e cuantitativa das mercadorías recibidas respecto ás solicitadas, de acordo con instrucións ou procedementos establecidos.
  - CA1.4. Comunicáronse as desviacións ou anomalías detectadas no proceso de recepción en tempo e forma.
  - CA1.5. Aplicáronse correctamente os criterios adecuados para realizar as operacións de almacenamento, tendo en conta instrucións e/ou normas establecidas.
  - CA1.6. Realizáronse correctamente os procedementos para o envasamento e a conservación de xéneros, utilizando medios e aplicando técnicas, segundo instrucións e/ou normas establecidas.
  - CA1.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA2. Executa operacións básicas de preelaboración, interpretando e relacionando instrucións e/ou normas establecidas, coa aplicación de procedementos inherentes ás actividades que se vaian desenvolver.
  - CA2.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada ás operacións de preelaboración.
  - CA2.2. Preparáronse as máquinas, a batería, os utensilios e as ferramentas, realizando as operacións necesarias para o seu uso e mantemento, segundo instrucións ou procedementos establecidos.
  - CA2.3. Trasládáronse e distribuíronse adecuadamente as materias primas aos lugares de traballo tendo en conta os procedementos establecidos.
  - CA2.4. Executáronse os procedementos de rexeneración que precisen as materias primas atendendo ao seu estado, aplicando técnicas segundo normas establecidas.
  - CA2.5. Realizáronse as tarefas de preparación, limpeza, cortes e obtención de pezas, utilizando correctamente equipamentos, utensilios e/ou ferramentas, seguindo os procedementos establecidos.

- CA2.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das materias primas e o seu uso posterior.
- CA2.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA3. Realiza elaboracións culinarias sinxelas, interpretando e relacionando instrucións e/ou documentos relacionados coa aplicación de técnicas, normas e procedementos de traballo preestablecidos.
  - CA3.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa para a obtención de elaboracións culinarias sinxelas.
  - CA3.2. Identificáronse e relacionáronse fases e modos de operar previos ao desenvolvemento das técnicas, atendendo a instrucións e normas establecidas.
  - CA3.3. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA3.4. Executáronse as tarefas de obtención de elaboracións culinarias sinxelas, seguindo instrucións e procedementos establecidos na empresa.
  - CA3.5. Asistiuse durante o desenvolvemento do servizo en cociña na realización, na terminación e na presentación das elaboracións culinarias, seguindo instrucións e procedementos establecidos.
  - CA3.6. Desenvolvéronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
  - CA3.7. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
  - CA3.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA4. Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas e comidas rápidas propias da área de bar-cafetaría, interpretando e relacionando instrucións, documentos e/ou normas establecidas, coa aplicación de técnicas e procedementos inherentes ás actividades que se vaian desenvolver.
  - CA4.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa para a obtención de elaboracións sinxelas de bebidas e comidas rápidas.
  - CA4.2. Identificáronse e relacionáronse fases e modos de operar previas ao desenvolvemento das técnicas, atendendo a instrucións e/ou normas establecidas.
  - CA4.3. Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas.
  - CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas, tanto de equipamentos, utensilios e/ou ferramentas como de xéneros.
  - CA4.5. Executáronse en tempo e forma as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas e comidas rápidas, seguindo os procedementos establecidos e atendendo a instrucións recibidas.
  - CA4.6. Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.
  - CA4.7. Realizáronse as técnicas de servizo propias desta área de consumo, segundo instrucións recibidas e/ou normas establecidas, ou asistiuse na súa realización.

- CA4.8. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante todo o proceso.
- CA4.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA5. Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propias da área de restaurante e/ou de servizos de catering, interpretando e relacionando instrucións, documentos e/ou normas establecidas, coa aplicación de técnicas e procedementos inherentes ás actividades que se vaian desenvolver.
  - CA5.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa relacionados cos requisitos do servizo.
  - CA5.2. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os utensilios e o enxoval necesarios e acordes para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo, distinguindo se se trata dun servizo en sala, en bar-cafetaría ou de tipo catering.
  - CA5.3. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.
  - CA5.4. Realizáronse en tempo e forma as operacións de preservizo, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas.
  - CA5.5. Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as instrucións recibidas e/ou as normas ou os requisitos da empresa.
  - CA5.6. Atendeuse a clientela con cortesía e eficacia no ámbito das responsabilidades que lle competen, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.
  - CA5.7. Realizáronse en tempo e forma as operacións de postservizo, seguindo os procedementos establecidos e atendendo ás instrucións recibidas.
  - CA5.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.
- RA6. Cumpre criterios de seguridade e hixiene, actuando segundo normas hixiénico-sanitarias, de seguridade laboral e de protección ambiental.
  - CA6.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación, tanto as recollidas na normativa como as específicas da propia empresa.
  - CA6.2. Recoñecéronse todos os comportamentos ou as aptitudes susceptibles de producir unha contaminación nos alimentos.
  - CA6.3. Recoñeceuse e utilizouse vestimenta de traballo completa e os seus requisitos de limpeza.
  - CA6.4. Aplicáronse as boas prácticas de manipulación dos alimentos propias do desenvolvemento dos procesos de produción culinaria.
  - CA6.5. Identificáronse os medios de protección de cortes, queimaduras ou feridas da persoa manipuladora.
  - CA6.6. Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados con residuos, verteduras ou emisións da empresa.
  - CA6.7. Aplicáronse as operacións de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

- CA6.8. Utilizáronse aquelas enerxías e/ou recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente.
- RA7. Mantén relacións profesionais adecuadas actuando de xeito responsable e respectuoso, tanto cos procedementos e as normas da empresa como co resto de membros do equipo.
  - CA7.1. Recoñécéronse e interpretáronse os procedementos e as normas da empresa que se relacionan co comportamento interno nela.
  - CA7.2. Incorporouse puntualmente ao posto de traballo e non o abandonou antes do establecido sen xustificación.
  - CA7.3. Actuouse con dilixencia e responsabilidade ante as instrucións recibidas.
  - CA7.4. Mantívose unha comunicación eficaz e respectuosa co resto de membros do equipo.
  - CA7.5. Actuouse mantendo unha actitude de colaboración e de coordinación co resto de membros do equipo.
  - CA7.6. Mantívose unha actitude de aprendizaxe e actualización ante observacións realizadas sobre o desempeño das funcións propias.

#### **4.11.2 Orientacións pedagóxicas**

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias e os obxectivos xerais propios do título profesional básico en Cociña e Restauración que se alcanzaran no centro educativo ou a desenvolver competencias características de difícil consecución nel.

## 4.12 Módulo profesional: Ciencias aplicadas II

- Código: MP3042.
- Duración: 162 horas.

### 4.12.1 Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación

- RA1. Resolve situacións cotiás aplicando os métodos de resolución de ecuacións e de sistemas, valorando a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica.
  - CA1.1. Utilizáronse identidades notables nas operacións con polinomios.
  - CA1.2. Obtivéronse valores numéricos a partir dunha expresión alxébrica.
  - CA1.3. Resolvéronse ecuacións de primeiro e segundo grao sinxelas de modo alxébrico e gráfico.
  - CA1.4. Resolvéronse problemas cotiáns e doutras áreas de coñecemento mediante ecuacións e sistemas.
  - CA1.5. Valorouse a precisión, a simplicidade e a utilidade da linguaxe alxébrica para representar situacións formuladas na vida real.
  - CA1.6. Resolvéronse sistemas de ecuacións sinxelos.
- RA2. Resolve problemas sinxelos de diversa índole, a través da súa análise contrastada e aplicando as fases do método científico.
  - CA2.1. Formuláronse hipóteses sinxelas, a partir de observacións directas ou indirectas compiladas por distintos medios.
  - CA2.2. Analizáronse diversas hipóteses e emitiuse una primeira aproximación á súa explicación.
  - CA2.3. Planificáronse métodos e procedementos experimentais sinxelos de diversa índole para refutar ou non a súa hipótese.
  - CA2.4. Traballouse en equipo na formulación da solución.
  - CA2.5. Compiláronse os resultados dos ensaios de verificación e reflectíronse nun documento de xeito coherente.
  - CA2.6. Defendeuse o resultado con argumentacións e probas, e verificacións ou refutacións das hipóteses emitidas.
- RA3. Realiza medidas directas e indirectas de figuras xeométricas presentes en contextos reais, utilizando os instrumentos, as fórmulas e as técnicas necesarias.
  - CA3.1. Utilizáronse instrumentos apropiados para medir ángulos, lonxitudes, áreas e volumes de corpos e de figuras xeométricas, interpretando as escalas de medida.
  - CA3.2. Utilizáronse estratexias (semellanzas e descomposición en figuras máis sinxelas, etc.) para estimar ou calcular medidas indirectas no mundo físico.
  - CA3.3. Utilizáronse as fórmulas para calcular perímetros, áreas e volumes, e asignáronse as unidades correctas.
  - CA3.4. Traballouse en equipo na obtención de medidas.
  - CA3.5. Utilizáronse as TIC para representar figuras.

- RA4. Interpreta gráficas de dúas magnitudes calculando os parámetros significativos destas e relacionándoo con funcións matemáticas elementais e os principais valores estatísticos.
  - CA4.1. Expresouse a ecuación da recta de diversas formas.
  - CA4.2. Representouse graficamente a función cuadrática aplicando métodos sinxelos para a súa representación.
  - CA4.3. Representouse graficamente a función inversa.
  - CA4.4. Representouse graficamente a función exponencial.
  - CA4.5. Extraeuse información de gráficas que representen os tipos de funcións asociadas a situacións reais.
  - CA4.6. Utilizouse o vocabulario adecuado para a descrición de situacións relacionadas co azar e coa estatística.
  - CA4.7. Elaboráronse e interpretáronse táboas e gráficos estatísticos.
  - CA4.8. Analizáronse características da distribución estatística obtendo medidas de centralización e de dispersión.
  - CA4.9. Aplicáronse as propiedades dos sucesos e a probabilidade.
  - CA4.10. Resolvéronse problemas cotiáns mediante cálculos de probabilidade sinxelos.
- RA5. Aplica técnicas físicas ou químicas, utilizando o material necesario para a realización de prácticas de laboratorio sinxelas, medindo as magnitudes implicadas.
  - CA5.1. Verificouse a dispoñibilidade do material básico utilizado nun laboratorio.
  - CA5.2. Identificáronse e medíronse magnitudes básicas (masa, peso, volume, densidade, temperatura, etc.).
  - CA5.3. Identificáronse tipos de biomoléculas presentes en materiais orgánicos e inorgánicos.
  - CA5.4. Descríronse a célula e os tecidos animais e vexetais mediante a súa observación a través de instrumentos ópticos.
  - CA5.5. Elaboráronse informes de ensaios onde se inclúa a xustificación, o procedemento seguido, os resultados obtidos e as conclusións.
  - CA5.6. Aplicáronse as normas de traballo no laboratorio.
- RA6. Recoñece as reaccións químicas que se producen nos procesos biolóxicos e na industria, argumentando a súa importancia na vida cotiá e describindo os cambios que se producen.
  - CA6.1. Identificáronse reaccións químicas principais da vida cotiá, da natureza e da industria.
  - CA6.2. Descríronse as manifestacións de reaccións químicas.
  - CA6.3. Descríronse os compoñentes principais dunha reacción química e a intervención da enerxía nela.
  - CA6.4. Recoñecéronse algunhas reaccións químicas tipo (combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntese, aeróbica e anaeróbica).
  - CA6.5. Identificáronse os compoñentes e o proceso de reaccións químicas sinxelas mediante ensaios de laboratorio.

- CA6.6. Elaboráronse informes utilizando as TIC sobre as industrias máis salientables (alimentaria, cosmética e de reciclaxe), describindo de forma sinxela os procesos que teñen lugar nelas.
- CA6.7. Aplicáronse as normas de seguridade no traballo de laboratorio.
- RA7. Identifica aspectos positivos e negativos do uso da enerxía nuclear, e describe os efectos da contaminación xerada na súa aplicación.
  - CA7.1. Analizáronse efectos positivos e negativos do uso da enerxía nuclear.
  - CA7.2. Diferenciáronse os procesos de fusión e de fisión nuclear.
  - CA7.3. Identificáronse algúns problemas sobre verteduras nucleares produto de catástrofes naturais ou de mala xestión e mal mantemento das centrais nucleares.
  - CA7.4. Argumentouse sobre a problemática dos residuos nucleares.
  - CA7.5. Traballouse en equipo e utilizáronse as TIC.
- RA8. Identifica os cambios que se producen no planeta Terra argumentando as súas causas e tendo en conta as diferenzas entre relevo e paisaxe.
  - CA8.1. Identificáronse os axentes xeolóxicos externos e cal é a súa acción sobre o relevo.
  - CA8.2. Diferenciáronse os tipos de meteorización e identificáronse as súas consecuencias no relevo.
  - CA8.3. Analizouse o proceso de erosión, recoñecendo os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo.
  - CA8.4. Describiuse o proceso de transporte discriminando os axentes xeolóxicos externos que interveñen e as consecuencias no relevo.
  - CA8.5. Analizouse o proceso de sedimentación discriminando os axentes xeolóxicos externos que interveñen, as situacións e as consecuencias no relevo.
- RA9. Categoriza os contaminantes atmosféricos principais identificando as súas orixes e relacionándoas cos seus efectos.
  - CA9.1. Recoñecéronse os fenómenos da contaminación atmosférica e os principais axentes que a causan.
  - CA9.2. Investigouse sobre o fenómeno da chuvia ácida, as súas consecuencias inmediatas e futuras, e como sería posible evitala.
  - CA9.3. Describiuse o efecto invernadoiro argumentando as súas causas ou axentes que contribúen a el, así como as medidas para a súa redución.
  - CA9.4. Describiuse a problemática que ocasiona a perda paulatina da capa de ozono, e as consecuencias para a saúde das persoas, o equilibrio da hidrosfera e as poboacións.
- RA10. Identifica os contaminantes da auga tendo en conta a relación entre o seu efecto no ambiente e o seu tratamento de depuración.
  - CA10.1. Recoñeceuse e valorouse o papel da auga na existencia e na supervivencia da vida no planeta.
  - CA10.2. Identificouse o efecto nocivo da contaminación dos acuíferos nas poboacións de seres vivos.
  - CA10.3. Identificáronse posibles contaminantes en mostras de auga de distinta orixe, planificando e realizando ensaios de laboratorio.



- CA10.4. Analizáronse os efectos producidos pola contaminación da auga e o uso responsable desta.
- RA11. Contribúe ao equilibrio ambiental, analizando e argumentando as liñas básicas sobre o desenvolvemento sustentable e propondo accións para a súa mellora e a súa conservación.
  - CA11.1. Analizáronse as implicacións positivas dun desenvolvemento sustentable.
  - CA11.2. Propuxéronse medidas elementais encamiñadas a favorecer o desenvolvemento sustentable.
  - CA11.3. Deseñáronse estratexias básicas para posibilitar o mantemento do ambiente.
  - CA11.4. Traballouse en equipo na identificación dos obxectivos para a mellora ambiental.
- RA12. Relaciona as forzas que aparecen en situacións habituais cos efectos producidos tendo en conta a súa contribución ao movemento ou ao repouso dos obxectos e as magnitudes postas en xogo.
  - CA12.1. Discrimináronse movementos cotiáns en función da súa traxectoria e da súa celeridade.
  - CA12.2. Relacionáronse entre si a distancia percorrida, a velocidade, o tempo e a aceleración, expresándoas en unidades de uso habitual.
  - CA12.3. Representáronse vectorialmente determinadas magnitudes como a velocidade e a aceleración.
  - CA12.4. Relacionáronse os parámetros que definen o movemento rectilíneo uniforme utilizando as expresións gráfica e matemática.
  - CA12.5. Realizáronse cálculos sinxelos de velocidades en movementos con aceleración constante.
  - CA12.6. Describiuse a relación causa e efecto en distintas situacións, para atopar a relación entre forzas e movementos.
  - CA12.7. Aplicáronse as leis de Newton en situacións da vida cotiá.
- RA13. Identifica os aspectos básicos da produción, o transporte e a utilización da enerxía eléctrica, e os factores que interveñen no seu consumo, describindo os cambios producidos e as magnitudes e valores característicos.
  - CA13.1. Identificáronse e manexáronse as magnitudes físicas básicas para ter en conta no consumo de electricidade na vida cotiá.
  - CA13.2. Analizáronse os hábitos de consumo e de aforro eléctrico e establecéronse liñas de mellora neles.
  - CA13.3. Clasificáronse as centrais eléctricas e describiuse a transformación enerxética nelas.
  - CA13.4. Analizáronse as vantaxes e as desvantaxes das centrais eléctricas.
  - CA13.5. Describíronse basicamente as etapas da distribución da enerxía eléctrica desde a súa xénese á persoa usuaria.
  - CA13.6. Traballouse en equipo na compilación de información sobre centrais eléctricas en España.

- RA14. Prevén a posibilidade de aparición de doenzas básicas, utilizando técnicas de mantemento e desinfección dos utensilios e dos aparellos utilizados nas actuacións derivadas da súa profesión.
  - CA14.1. Caracterizáronse microorganismos e parasitos comúns que afectan a pel e ao aparello dixestivo.
  - CA14.2. Categorizáronse os principais axentes causantes de infeccións por contacto con materiais infectados ou contaminados.
  - CA14.3. Recoñecéronse as doenzas infecciosas e parasitarias máis frecuentes que afectan a pel e o aparello dixestivo.
  - CA14.4. Propuxéronse formas de prevención de infeccións e parasitoses que afectan a pel e o aparello dixestivo.
  - CA14.5. Identificáronse as principais substancias utilizadas no procesamento dos alimentos que poden actuar como tóxicos.
  - CA14.6. Analizouse e protocolizouse o procedemento de lavado das mans antes e despois de calquera manipulación, co obxecto de previr a transmisión de doenzas.
  - CA14.7. Identificáronse e tipificáronse distintos tipos de desinfectantes e métodos de esterilización.
  - CA14.8. Analizáronse e experimentáronse diversos procedementos de desinfección e esterilización.

## 4.12.2 Contidos básicos

### BC1. Resolución de ecuacións e de sistemas en situacións cotiás

- Transformación de expresións alxébricas. Operacións alxébricas de suma, diferenza, produto, cociente e factor común.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas. Regra de Ruffini.
- Polinomios: raíces e factorización. Teorema do resto e teorema do factor.
- Resolución alxébrica e gráfica de ecuacións de primeiro e de segundo grao.
- Resolución de sistemas de ecuacións sinxelos.
- Técnicas de resolución de problemas con ecuacións e sistemas.
- Linguaxe alxébrica. Precisión e simplicidade na tradución de situacións reais.

### BC2. Resolución de problemas sinxelos

- Método científico.
- Fases do método científico: observación, elaboración de hipóteses, experimentación, análise de resultados, e leis ou teorías.
- Aplicación das fases do método científico a situacións sinxelas.
- Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, cooperación, respecto e orde. Elaboración de informes.

### BC3. Realización de medidas en figuras xeométricas

- Puntos e rectas.
- Rectas secantes e paralelas.
- Ángulo: medida.
- Polígonos: descrición dos seus elementos e clasificación.
- Triángulos. Semellanza; teoremas de Tales e de Pitágoras.
- Circunferencia e os seus elementos. Medida e cálculo de lonxitudes, áreas e volumes. Asignación de unidades.
- Cálculo de medidas indirectas. Semellanzas; descomposición en figuras máis simples.
- Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, cooperación e respecto. Presentación de resultados.
- Uso de aplicacións informáticas de xeometría dinámica para o estudo e a representación de figuras xeométricas.

### BC4. Interpretación de gráficos

- Interpretación dun fenómeno descrito mediante un enunciado, unha táboa, unha gráfica ou unha expresión analítica.
- Funcións lineais. Ecuación da recta.
- Funcións cuadráticas. Representación gráfica.
- Representación gráfica da función inversa e da función exponencial.
- Uso de aplicacións informáticas para a representación, a simulación e a análise da gráfica dunha función.
- Estatística. Táboas e gráficos estatísticos. Medidas de centralización e dispersión.
- Cálculo de probabilidades. Propiedades dos sucesos e da probabilidade. Resolución de problemas.

### BC5. Aplicación de técnicas físicas ou químicas

- Material básico no laboratorio. Inventario.
- Normas de traballo no laboratorio.
- Medida de magnitudes fundamentais: lonxitude, masa, peso, volume, densidade, temperatura, etc.
- Recoñecemento de biomoléculas orgánicas e inorgánicas.
- Microscopio óptico e lupa binocular: fundamentos ópticos e manexo; utilización para describir a célula, e os tecidos animais e vexetais.
- Informes de traballo no laboratorio: estrutura e formato.

### BC6. Recoñecemento de reaccións químicas cotiás

- Reacción química. Compoñentes e procesos. Ensaio de laboratorio.

- Condicións de produción das reaccións químicas: intervención de enerxía.
- Reaccións químicas en ámbitos da vida cotiá, da natureza e na industria.
- Reaccións químicas básicas: combustión, oxidación, descomposición, neutralización, síntese, aeróbica e anaeróbica.
- Procesos que teñen lugar nas industrias máis salientables (alimentarias, cosmética e de reciclaxe).
- Normas de seguridade no traballo de laboratorio.

#### BC7. Identificación de aspectos relativos á contaminación nuclear

- Orixe da enerxía nuclear.
- Tipos de procesos para a obtención e o uso da enerxía nuclear: fusión e fisión.
- Residuos radioactivos provenientes das centrais nucleares: problemática da súa xestión e do seu tratamento.
- Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades, normas, orde e elaboración de informes.

#### BC8. Identificación dos cambios no relevo e na paisaxe da Terra

- Axentes xeolóxicos externos e internos.
- Acción dos axentes xeolóxicos externos: meteorización, erosión, transporte e sedimentación.
- Identificación dos resultados da acción dos axentes xeolóxicos.
- Relevo e paisaxe. Factores condicionantes.

#### BC9. Categorización dos contaminantes atmosféricos principais

- Concepto.
- Chuvia ácida.
- Efecto invernadoiro.
- Destrucción da capa de ozono.

#### BC10. Identificación de contaminantes da auga

- Auga: factor esencial para a vida no planeta.
- Contaminación da auga: causas e efectos.
- Tratamentos de depuración e potabilización de auga.
- Métodos de almacenamento da auga proveniente dos desxeamentos, as descargas fluviais e a chuvia.

#### BC11. Equilibrio ambiental e desenvolvemento sustentable

- Concepto e aplicacións do desenvolvemento sustentable.
- Factores que inciden sobre a conservación do ambiente.

- Accións que contribúen ao mantemento e na mellora do equilibrio ambiental.

#### BC12. Influencia das forzas sobre o estado de repouso e de movemento dos corpos

- Clasificación dos movementos segundo a súa traxectoria e a súa aceleración.
- Distancia percorrida, velocidade e aceleración. Unidades do Sistema Internacional e máis habituais. Cálculos en movementos con aceleración constante.
- Magnitudes escalares e vectoriais: distancia percorrida, velocidade e aceleración.
- Movemento rectilíneo uniforme: características. Interpretación gráfica.
- Forza: resultado dunha interacción. Relación entre forzas e movementos.
- Representación de forzas aplicadas a un sólido en situacións habituais. Resultante.
- Leis de Newton.

#### BC13. Produción e utilización da enerxía eléctrica

- Electricidade e desenvolvemento tecnolóxico.
- Materia e electricidade.
- Magnitudes básicas manexadas no consumo de electricidade: enerxía e potencia. Aplicacións na vida cotiá: interpretación do recibo da luz.
- Hábitos de consumo e aforro de electricidade.
- Sistemas de produción de enerxía eléctrica: tipos de centrais eléctricas, as súas vantaxes e as súas desvantaxes.
- Transporte e distribución da enerxía eléctrica: etapas.
- Traballo en equipo: repartición de tarefas e de responsabilidades; elaboración de informes.

#### BC14. Prevención de doenzas

- Microorganismos e parasitos máis comúns que afectan as persoas.
- Clasificación das doenzas infecciosas e parasitarias que afectan a pel e o aparello dixestivo.
- Limpeza, conservación, coidado e almacenamento do material de traballo.
- Protocolo do lavado de mans.
- Tipos de desinfectantes e formas de uso.
- Limpeza, desinfección e esterilización do material de traballo. Riscos derivados do seu deficiente procedemento de desinfección e esterilización.
- Riscos provenientes dunha deficiente limpeza do persoal, do material e do lugar de traballo.
- Medidas de protección persoal segundo o perfil profesional.

### 4.12.3 Orientacións pedagóxicas

Este módulo contribúe a alcanzar as competencias para a aprendizaxe permanente e contén a formación para que, utilizando os pasos do razoamento científico, basicamente a observación e a experimentación, o alumnado aprenda a interpretar fenómenos naturais e, do mesmo modo, poida afianzar e aplicar hábitos saudables en todos os aspectos da súa vida cotiá.

Igualmente fórmase para que utilice a linguaxe operacional das matemáticas na resolución de problemas de distinta índole, aplicados a calquera situación, na súa vida cotiá e na súa vida laboral.

A estratexia de aprendizaxe para o ensino deste módulo, que integra ciencias como as matemáticas, a física e a química, a bioloxía e a xeoloxía, enfocarase aos conceptos principais e aos principios das ciencias, involucrando o alumnado na solución de problemas e noutras tarefas significativas, e permitiralle traballar de xeito autónomo para construír a súa propia aprendizaxe e culminar en resultados reais xerados por el mesmo.

A formación do módulo relaciónase cos obxectivos xerais k), l), m), n) e ñ) do ciclo formativo, e coas competencias profesionais, persoais e sociais m), n), ñ) e o). Ademais, relaciónase cos obxectivos t), u), v), w), x), y) e z), e coas competencias t), u), v), w), x), y) e z), que se incluírán neste módulo profesional de xeito coordinado co resto de módulos profesionais.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar as competencias do módulo han versar sobre:

- Resolución de problemas, tanto no ámbito científico como no cotián.
- Interpretación de gráficos e curvas.
- Aplicación, cando proceda, do método científico.
- Valoración do ambiente e da influencia dos contaminantes.
- Características da enerxía nuclear.
- Aplicación de procedementos físicos e químicos elementais.
- Realización de exercicios de expresión oral.
- Representación de forzas.
- Coidados básicos da pel.
- Prevención de doenzas.

## 5. Requisitos mínimos de calidade do contexto formativo

### 5.1. Espazos

Os espazos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste ciclo formativo son:

Espazo formativo	Superficie en m <sup>2</sup> (30 alumnos/as)	Superficie en m <sup>2</sup> (20 alumnos/as)	Grao de utilización
Aula polivalente.	60	40	50 %
Taller de cociña e office	210	160	30 %
Taller de restaurante e bar	160	100	20 %

A consellería con competencias en materia de educación poderá autorizar unidades para menos de trinta postos escolares, polo que será posible reducir os espazos formativos proporcionalmente ao número de alumnos e alumnas, tomando como referencia para a determinación das superficies necesarias as cifras indicadas nas columnas segunda e terceira da táboa.

O grao de utilización expresa en tanto por cento e con carácter orientativo a ocupación en horas do espazo prevista para a impartición das ensinanzas no centro educativo, por un grupo de alumnado, respecto da duración total destas. O centro educativo, no exercicio da súa autonomía e en función da distribución horaria semanal dos módulos profesionais e da titoría, poderá determinar outro grao de utilización.

Na marxe permitida polo grao de utilización, os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por outros grupos de alumnos e alumnas que cursen o mesmo ou outros ciclos formativos, ou outras etapas educativas.

En todo caso, as actividades de aprendizaxe asociadas aos espazos formativos (coa ocupación expresada polo grao de utilización) poderán realizarse en superficies utilizadas tamén para outras actividades formativas afíns.

### 5.2. Equipamentos mínimos

Espazo formativo	Equipamentos
Aula polivalente.	<ul style="list-style-type: none"><li>Equipamentos audiovisuais.</li><li>Equipamentos informáticos en rede e con conexión a internet. Software de aplicación.</li></ul>
Taller de cociña e office	<ul style="list-style-type: none"><li>Xeradores de calor.</li><li>Xeradores de frío.</li><li>Batería de cociña.</li><li>Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.</li><li>Material neutro: mesas de traballo, lavamáns, carros, andeis, campás, armarios, etc.</li><li>Equipamentos e medios de seguridade.</li></ul>
Taller de restaurante e bar	<ul style="list-style-type: none"><li>Xeradores de frío.</li><li>Cafeteira automática.</li><li>Material electromecánico (batedores, licuadoras, picadoras de xeo, espremedores, etc.).</li><li>Material neutro (mesas de traballo, lavamáns, carros, andeis, campás, armarios, etc.).</li><li>Material para cafetería, bar, coctelaría, servizo de comidas, servizo de bebidas e sala.</li><li>Equipamentos e medios de seguridade.</li></ul>



## 6. Profesorado

### 6.1. Especialidades do profesorado do sector público ás que se atribúe a impartición dos módulos profesionais asociados ao perfil profesional

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP3005. Atención á clientela.</li> </ul>	Especialidade: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cociña e pastelería.</li> <li>Servizos de restauración.</li> <li>Procesos comerciais.</li> </ul> Outros: <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesorado especialista, de ser o caso.</li> </ul>	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.</li> <li>MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.</li> <li>MP3036. Aproveitamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.</li> <li>MP3037. Técnicas elementais de servizo.</li> <li>MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.</li> <li>MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.</li> </ul>	Especialidade: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cociña e pastelería.</li> <li>Servizos de restauración.</li> </ul> Outros: <ul style="list-style-type: none"> <li>Profesorado especialista, de ser o caso.</li> </ul>	Profesorado técnico de formación profesional.
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP3041 Formación en centros de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cociña e pastelería.</li> <li>Servizos de restauración.</li> </ul>	Profesorado técnico de formación profesional.

### 6.2. Titulacións requiridas para a impartición dos módulos profesionais, para os centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.</li> <li>MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.</li> <li>MP3036. Aproveitamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.</li> <li>MP3037. Técnicas elementais de servizo.</li> <li>MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.</li> <li>MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.</li> <li>MP3005. Atención á clientela.</li> <li>MP3041. Formación en centros de traballo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado/a, enxeñeiro/a, arquitecto/a ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes.</li> </ul>

### 6.3. Titulacións habilitantes para os efectos de docencia para a impartición dos módulos profesionais, para os centros de titularidade privada ou de titularidade pública doutras administracións distintas das educativas

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.</li> <li>MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.</li> <li>MP3036. Aproveitamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.</li> <li>MP3037. Técnicas elementais de servizo.</li> <li>MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.</li> <li>MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diplomado/a, enxeñeiro/a técnico/a ou arquitecto/a técnico/a, ou o título de grao correspondente, ou outros títulos equivalentes.</li> <li>Técnico/a superior en Dirección de Cociña, técnico/a superior en Dirección de Servizos en Restauración, ou outros títulos equivalentes.</li> </ul>

Módulos profesionais	Titulacións
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3005. Atención á clientela.</li> <li>▪ MP3041. Formación en centros de traballo.</li> </ul>	

## 7. Correspondencia entre módulos profesionais e unidades de competencia para a súa acreditación ou validación

Módulos profesionais	Unidades de competencia acreditables
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC0255_1: executar operacións básicas de aprovisionamento, preelaboración e conservación culinarios.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC0256_1: asistir na elaboración culinaria e realizar e presentar preparacións sinxelas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3036. Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC0546_1: realizar operacións de limpeza e de hixiene xeral en equipamentos e instalacións, e de apoio á protección ambiental na industria alimentaria, segundo as instrucións recibidas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3037. Técnicas elementais de servizo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC0257_1: asistir no servizo de alimentos e bebidas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC0258_1: Executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC1090_1: realizar as operacións de recepción e lavado de mercadorías procedentes de servizos de catering.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3005. Atención á clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ UC1329_1: proporcionarlle atención e información operativa, estruturada e protocolizada á clientela.</li> </ul>

## 8. Ciclos formativos de grao medio aos que o título profesional básico en Cociña e Restauración permite a aplicación de criterios de preferencia para a admisión en caso de concorrencia competitiva

O título profesional básico en Cociña e Restauración terá preferencia para a admisión a todos os títulos de grao medio das familias profesionais de:

- Hostalaría e Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Imaxe Persoal.

## 9. Distribución horaria

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo de formación profesional básica de Cociña e Restauración para o réxime ordinario

Curso	Módulo profesional	Duración horas
1º	▪ MP3005. Atención á clientela.	58
1º	▪ MP3009. Ciencias aplicadas I.	175
1º	▪ MP3011. Comunicación e sociedade I.	206
1º	▪ MP3034. Técnicas elementais de preelaboración.	175
1º	▪ MP3035. Procesos básicos de produción culinaria.	179
1º	▪ MP3036. Aproveitamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación.	117
Total 1º (FCE)		910
2º	▪ MP3012. Comunicación e sociedade II.	135
2º	▪ MP3037. Técnicas elementais de servizo.	157
2º	▪ MP3038. Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas.	164
2º	▪ MP3039. Preparación e montaxe de materiais para colectividade e catering.	90
2º	▪ MP3042. Ciencias aplicadas II.	162
Total 2º (FCE)		708
2º	▪ MP3041. Formación en centros de traballo.	320

## Titoría

No primeiro curso do ciclo formativo dedicaranse 35 horas á titoría, e 27 horas no segundo curso.

## 10. Unidades formativas

Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración horas
▪ MP3011. Comunicación e sociedade I.	▪ MP3011_13. Comunicación en linguas galega e castelá I.	88
	▪ MP3011_23. Comunicación en lingua inglesa I.	59
	▪ MP3011_33. Sociedade I.	59
▪ MP3012. Comunicación e sociedade II.	▪ MP3012_13. Comunicación en linguas galega e castelá II.	67
	▪ MP3012_23. Comunicación en lingua inglesa II.	34
	▪ MP3012_33. Sociedade II.	34
▪ MP3034. Técnicas elementais de preelabora-	▪ MP3034_12. Aproveitamento de materias primas e preparación de	55

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración horas
ción.	equipamentos.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3034_22. Preparación de materias primas.</li> </ul>	120
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3035. Procesos básicos de producción culinaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3035_12. Técnicas culinarias.</li> </ul>	110
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ MP3035_22. Decoración e presentación en cocina.</li> </ul>	69