

# **MÓDULO: PREPARACIÓN Y MONTAJE DE MATERIALES PARA COLECTIVIDADES Y CATERING.**

**Código 3039**

**Horas: 99 horas.**

**CURSO: 1ºFPB**

**PROFESOR: DABÍ LATAS ALEGRE**

## **Criterios de evaluación y calificación del módulo**

1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.
- b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.
- c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.
- d) Se han caracterizado las aplicaciones, normas de uso y mantenimiento de primer nivel de equipos y materiales.
- e) Se han descrito las operaciones de preparación de montajes, sus fases y las características y peculiaridades de cada una.
- f) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- g) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma.
- h) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- i) Se ha realizado la formalización de documentos asociados al acopio y la preparación de montajes.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.
- b) Se han descrito y caracterizado las operaciones de recepción de mercancías en las zonas de descarga.
- c) Se han identificado y ubicado materiales, equipos y productos en la zona de descarga para su posterior control y distribución.
- d) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- e) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han aplicado los métodos de limpieza y orden en las zonas de descarga, según normas y/o protocolos de actuación.

h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de calidad.

3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.
- b) Se han caracterizado las normas de uso y mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipamiento para el lavado.
- c) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
- d) Se han descrito las diversas operaciones de lavado de materiales y equipos, caracterizando fases y procedimientos.
- e) Se ha clasificado el material previamente a su lavado en tiempo y forma.
- f) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- g) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- h) Se han dispuesto, distribuido y ubicado los equipos y materiales limpios en las áreas destinadas a su almacenamiento.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.

4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.
- d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- e) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.
- f) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
- g) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
- h) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

**Criterios de calificación:**

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso de enseñanza-aprendizaje, recogiendo información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación y toma de decisiones.

La asistencia será indispensable para que el alumno tenga derecho a la evaluación continua. Por lo tanto, los alumnos que tengan más de un 15% de faltas justificadas o no, durante el curso. Podrá perder este derecho y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de mayo.

Los alumnos tienen derecho al plan Concilia que les permite trabajar y estudiar a la vez y se ha determinado en la CCFIL que el alumno no puede superar el 35% de faltas de asistencia sin perder el derecho de evaluación y tendrán que examinarse en la evaluación ordinaria de mayo.

Los alumnos deberán presentar todos los trabajos solicitados para poder presentarse a los exámenes o controles.

Semanalmente e individualmente los alumnos pasarán el plan de autocontrol para verificar sus conocimientos en la UD 4, nota que se verá reflejada en el apartado de procedimientos.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

La evaluación se establece en función a los siguientes criterios:

**Procedimientos: 60%**

**Conocimientos: 25%**

**Actitud 15%**

Los procedimientos y los conocimientos se evaluarán del 0 al 10.

Será imprescindible obtener un 3.5 puntos en los procedimientos y en los conocimientos para poder hacer media en la evaluación.

Para poder superar el módulo, será necesaria la obtención de un mínimo de 5 en el apartado de actitud, que se valorará teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Puntualidad
- Actitud demostrada hacia la asignatura, sus compañeros, el profesor.
- Grado de responsabilidad adquirida.

La evaluación será continua. Si aprueban la segunda evaluación tendrán aprobada la primera.

Se hará un especial seguimiento del cuaderno diario y de los trabajos realizados.

El alumno que no entregue cuando se solicite dicho cuaderno, fichas o trabajos, será calificado en este apartado con un 0.

Los trabajos deberán ser entregados al profesor en la fecha prevista. Si se entrega fuera de plazo, cada día que el alumno entregue tarde el trabajo se le penalizará con un punto menos.

Será necesario presentar los trabajos y exámenes con orden y escritura correctas. La mala presentación y las faltas de ortografía y gramática que se realicen en cualquiera de los ejercicios y pruebas podrán penalizar hasta un máximo de 1 punto en la nota de cada prueba.

Si se detecta casos de copiar en exámenes y trabajos supondrá que esa prueba se califica con un 0.

## **6. Resultados de aprendizaje mínimos exigibles para obtener la evaluación positiva en el módulo.**

RA nº 1.- Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.

a) Se han descrito y caracterizado los establecimientos de catering en el entorno de la restauración colectiva.

b) Se han identificado y analizado las estructuras organizativas y funcionales básicas de este tipo de empresas.

c) Se ha descrito y clasificado el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios de catering.

RA nº2.- Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.

a) Se han identificado las zonas de descarga de materiales y equipos procedentes de servicios de catering.

b) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.

c) Se ha comprobado el etiquetado de los productos envasados para su traslado al departamento correspondiente.

RA nº 3.- Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.

a) Se han descrito y caracterizado las maquinarias específicas para la limpieza de equipos y materiales.

b) Se han identificado los diversos productos de limpieza para el lavado de materiales, así como las normas y cuidados en su manipulación.

c) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.

RA nº 4.- Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

c) Se han identificado los riesgos derivados para la salud por una incorrecta manipulación de los residuos y su posible impacto ambiental.

## **7. Procedimientos e instrumentos de evaluación**

El objetivo de la evaluación es valorar las capacidades obtenidas por los alumnos durante el proceso enseñanza-aprendizaje, recogiendo la información necesaria para realizar las consideraciones precisas de orientación.

La evaluación permitirá comprobar si el alumno ha alcanzado los objetivos del módulo.

Contenidos conceptuales:

Se realizarán pruebas: escritas, orales para conocer y valorar la asimilación de contenidos. Como mínimo se llevará a cabo un control por evaluación.

Contenidos procedimentales:

Para este apartado se tendrá en cuenta las destrezas demostradas en el desarrollo de las prácticas y la entrega de trabajos y/o cuadernos solicitados.

Contenidos actitudinales:

En este apartado se tendrá en cuenta la actitud hacia la asignatura, la puntualidad y la responsabilidad al realizar los trabajos encomendados, motivación, participación y uso de materiales,

Los alumnos tendrán derecho a una evaluación ordinaria en abril y si de todas formas no consiguen superarlo tendrán otra oportunidad en junio que será extraordinaria. Esta prueba tendrá como referentes los objetivos mínimos de evaluación recogidos en esta programación.