

I. DISPOSICIÓNS XERAIS

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Resolución do 21 de xullo de 2008, da Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais, pola que se establece o perfil do programa de cualificación profesional inicial de servizos de restauración en Galicia.

O Real decreto 295/2004, do 20 de febreiro, estableceu, entre outras, a cualificación profesional de nivel I de operacións básicas de restaurante e bar, pertencente á familia profesional de hostalaría e turismo, así como os módulos formativos asociados ás unidades de competencia de que se compón.

A Orde do 13 de maio de 2008 pola que se regulan os programas de cualificación profesional inicial na Comunidade Autónoma de Galicia establece no seu artigo 8 que os currículos dos módulos específicos dos perfís profesionais que se establezan se desenvolverán por medio de resolución da Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais, e que deberán tomar como referencia os módulos formativos asociados ás unidades de competencia que inclúa o perfil.

Na súa virtude, esta dirección xeral

RESOLVE:

Primeiro.-*Obxecto.*

Esta resolución ten por obxecto o establecemento do perfil profesional do programa de cualificación profesional inicial de servizos de restauración en Galicia.

Segundo.-*Identificación.*

O programa de cualificación profesional inicial de servizos de restauración queda identificado polos seguintes elementos:

- Denominación: servizos de restauración.
- Nivel: programa de cualificación profesional inicial.
- Duración: 580 horas.
- Familia profesional: hostalaría e turismo.

Terceiro.-*Competencia xeral.*

Asistir no servizo, preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas, mediante a execución e a aplicación de operacións, técnicas e normas básicas de manipulación, preparación e conservación de alimentos e bebidas.

Cuarto.-*Competencias profesionais, persoais e sociais.*

As competencias profesionais, persoais e sociais deste programa de cualificación profesional inicial son as que se relacionan a seguir:

a) Colaborar nos tipos de servizo de alimentos e bebidas a partir das instrucións recibidas e dos procedementos establecidos.

b) Realizar as operacións básicas de recepción, almacenaxe e distribución de materias primas en condicións idóneas de mantemento ata a súa utilización, consonte as instrucións recibidas e as normas establecidas.

c) Preparar os espazos, a maquinaria, os útiles e as ferramentas para a posta a punto das unidades de produción e/ou de prestación de servizos.

d) 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.

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

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

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

h) Cumprir as normas de seguridade laboral e ambiental, de hixiene e de calidade durante os procesos de produción e de prestación de servizos, para evitar danos nas persoas e no ambiente.

i) Manter unhas relacións profesionais adecuadas cos membros do equipo.

j) Manter o espírito de colaboración e de actualización no ámbito do traballo.

k) Desenvolver a cultura emprendedora para a xeración do propio emprego.

Quinto.-*Relación de cualificacións e unidades de competencia do Catálogo Nacional das Cualificacións Profesionais incluídas no perfil profesional.*

Cualificacións profesionais completas incluídas no perfil:

a) Operacións básicas de restaurante e bar, HOT092_1 (Real decreto 295/2004), 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.

Cualificacións profesionais incompletas incluídas no perfil:

b) Operacións auxiliares de mantemento e transporte interno na industria alimentaria, INA173_1

(Real decreto 1128/2006), da que se inclúe a seguinte unidade de competencia:

-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.

Sexto.-*Contorno profesional.*

1. Ámbito profesional. Desenvolve a súa actividade profesional como auxiliar ou como axudante de camareiro ou de camareira en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración, en bares e en cafeterías. Realiza normalmente as súas funcións baixo a dependencia do camareiro ou da camareira de restaurante, sala ou bar-cafetaría, ou persoa xerarquicamente superior. Nos pequenos establecementos pode desenvolver a súa actividade con certa autonomía.

2. Sectores produtivos. Esta cualificación localízase, nomeadamente, en sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizos en que se desenvolvan procesos de elaboración e servizo de alimentos e bebidas, como é o caso do sector da hostalaría e, no seu marco, os subsectores de hoteis e restauración (tradicional, evolutiva e colectiva), do sector público ou do privado.

3. Ocupacións e postos de traballo máis salientables. Sen carácter de exclusividade, pódense mencionar os seguintes:

-Axudante de camareiro/a en sala de restaurante.

-Axudante de bar-cafetaría.

-Axudante de barman.

-Auxiliar de colectividade.

-Axudante de economato (de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas).

-Empregado/a dun pequeno establecemento de restauración.

Sétimo.-*Módulos específicos.*

1. Os módulos específicos deste perfil profesional, que toman como referentes os módulos formativos asociados ás unidades de competencia de que se compón, quedan desenvolvidos no anexo I desta resolución.

2. Son os que se relacionan a seguir:

-ME0041. Servizo básico de restaurante e bar.

-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.

-ME0039. Aproveisionamento, seguridade e hixiene.

-ME0043. Formación en centros de traballo.

Oitavo.-*Espazos e equipamentos.*

1. Os espazos e os equipamentos mínimos necesarios para o desenvolvemento das ensinanzas deste perfil profesional son os establecidos no anexo II desta resolución.

2. Os espazos formativos establecidos poden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado.

3. Non cómpre que os espazos formativos identificados se diferencien mediante pechamentos.

Noveno.-*Profesorado e persoas formadoras.*

1. A atribución docente dos módulos específicos que constitúen as ensinanzas deste perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial impartidos en centros de ensino públicos dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria establécense no anexo III A) desta resolución.

2. As titulacións requiridas para a impartición dos módulos específicos que conforman o perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial para os centros de titularidade privada ou doutras administracións distintas da educativa establécense no anexo III B) desta resolución.

3. O perfil das persoas formadoras que impartan os módulos específicos en contornos produtivos establécense no anexo IV desta resolución.

Décimo.-*Relación de módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa.*

A relación dos módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa é a que figura na táboa que se inclúe como anexo V desta resolución.

Décimo primeiro.-*Distribución horaria dos módulos específicos.*

A distribución horaria dos módulos específicos cursados en contornos non produtivos especificase no anexo VI desta resolución.

Disposición derradeira

Entrada en vigor.

Esta resolución entrará en vigor aos vinte días da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 21 de xullo de 2008

Antonio Vázquez Vázquez
Director xeral de Formación Profesional
e Ensinanzas Especiais

ANEXO I

Módulos específicos

1. Módulo específico: servizo básico de restaurante e bar.

-Código: ME0041.

-Duración: 163 horas.

1.1. Resultados da aprendizaxe e criterios de avaliación.

-RA1. Provese internamente de xéneros e material na zona de restaurante e interpreta documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno.

-CA1.1. Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados á provisión, así como as instrucións recibidas.

-CA1.2. Formalizáronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas.

-CA1.3. Comprobouse a correspondencia entre o solicitado e o recibido, cuantitativamente e cualitativamente.

-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 consonte as súas necesidades de conservación e de localización, atendendo a normas establecidas e a instrucións recibidas.

-CA1.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA2. Prepara equipamentos, útiles e enxoval propios da área de restaurante, e recoñece as súas aplicacións básicas en relación co seu funcionamento.

-CA2.1. Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os útiles e o enxoval propios desta zona de consumos de alimentos e bebidas.

-CA2.2. Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos, dos útiles e do enxoval propios da área de restaurante.

-CA2.3. Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, e verificouse a súa adecuación e a súa dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo normas establecidas e instrucións recibidas.

-CA2.4. Efectuouse o mantemento dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de restaurante, seguindo os procedementos establecidos, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de servizo.

-CA2.5. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA3. Realiza operacións de preservizo, para o que identifica e aplica as técnicas básicas e os procedementos previos ao desenvolvemento de servizos de diversos tipos.

-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 coa súa funcionalidade posterior, en función do tipo de servizo que se desenvolva.

-CA3.3. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das diversas técnicas.

-CA3.4. Identificáronse as fases e os xeitos de operar para o desenvolvemento idóneo dos procedementos de preservizo.

-CA3.5. Realizáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as operacións de preservizo máis significativas, seguindo os procedementos establecidos e consonte as instrucións recibidas.

-CA3.6. Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

-CA3.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA4. Realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propios da área de restaurante, para o que identifica e aplica as técnicas de organización e servizo desta área de consumo.

-CA4.1. Interpretáronse as instrucións e a documentación relacionada 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 útiles e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo.

-CA4.4. Verificouse a dispoñibilidade dos 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 as normas establecidas.

-CA4.6. Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

-CA4.7. Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

-CA4.8. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA5. Realiza operacións de postservizo, para o que identifica e aplica os procedementos e as técnicas básicas posteriores ao desenvolvemento de servizos de diversos tipos.

-CA5.1. Describíronse e caracterizáronse os procedementos e as etapas habituais que cumpra realizar no 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 súa funcionalidade posterior.

dade posterior, atendendo á orde de realización, ás instrucións recibidas e ás normas establecidas.

-CA5.4. Realizáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as operacións de postservizo, seguindo os procedementos establecidos e consonte as instrucións recibidas.

-CA5.5. Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

-CA5.6. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

1.2. Contidos básicos.

Provisión de xéneros e material na zona de restaurante:

-Área de restaurante: descrición e caracterización; estruturas organizativas, funcionais e competenciais básicas.

-Documentos relacionados co aprovisionamento interno. Caracterización e formalización de formularios.

-Procesos de aprovisionamento interno e de distribución de xéneros e material na zona de restaurante.

-Preparación dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de restaurante.

-Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descricións e clasificacións.

-Procedementos de uso, aplicacións, distribución e mantemento.

Maquinaria, equipamentos, útiles e enxoval propios da área de restaurante:

-Clasificación e descrición segundo as características, as funcións e as aplicacións.

-Situación e distribución.

-Aplicación de técnicas, procedementos e xeitos de operación e de control característicos.

-Aplicación de normas de mantemento de uso, control e prevención de accidentes.

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.

-Puntos clave na execución das fases.

-Valoración e control de resultados.

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.

-Procedementos de execución de operacións básicas de servizo en sala de almorzos, xantares e ceas. Transporte, servizo e desbarasado.

-Formalización de comandas sinxelas.

-Documentos que interveñen nos procesos de servizo: identificación, características e interpretación.

-Procedementos de execución en servizos especiais: bufé, habitacións, colectividade, etc.

-Aplicación de modalidades sinxelas de facturación e cobramento.

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.

-Puntos clave na execución das fases.

-Valoración e control de resultados.

1.3. Orientacións pedagóxicas.

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

A definición desta función abrangue aspectos como:

-Identificación de útiles, equipamentos, maquinaria e moblaxe de salas de restaurante.

-Posta a punto da sala de restaurante.

-Servizos básicos de alimentos e bebidas en restaurante.

-Atención á clientela.

-Postservizo en salas de restaurante.

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

-Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os útiles, as ferramentas e os materiais propios do restaurante.

-Fases de execución e asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.

-Execución de procesos de postservizo.

2. Módulo específico: servizo básico de bar-cafetaría.

-Código: ME0042.

-Duración: 187 horas.

2.1. Resultados da aprendizaxe e criterios de avaliación.

-RA1. Provese de xéneros e interpreta documentos afíns ás operacións de aprovisionamento interno.

-CA1.1. Identificáronse e interpretáronse correctamente os documentos asociados á provisión, así como as instrucións recibidas.

-CA1.2. Formalizáronse as follas de solicitude seguindo as normas preestablecidas.

-CA1.3. Comprobose a correspondencia entre o solicitado e o recibido, cuantitativamente e cualitativamente.

-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, ás normas establecidas e ás instrucións recibidas.

-CA1.6. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA2. Diferencia as bebidas e os alimentos de uso común no bar, e describe as súas aplicacións, as súas variedades e as súas calidades.

-CA2.1. Identificáronse as materias primas alimentarias e as bebidas de uso común no bar, e describíronse as súas características e as súas necesidades de rexeneración e de conservación.

-CA2.2. Describíronse as fórmulas habituais de comercialización, en función das calidades.

-CA2.3. Identificáronse os lugares apropiados para necesidades de conservación.

-RA3. Prepara os equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar, e recoñece as súas aplicacións básicas en relación co seu funcionamento.

-CA3.1. Describíronse e caracterizáronse os equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.

-CA3.2. Recoñecéronse as aplicacións dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetaría.

-CA3.3. Efectuáronse as operacións de posta en marcha de equipamentos, e verificouse a súa adecuación e a súa dispoñibilidade para usos posteriores, seguindo as normas establecidas e as instrucións recibidas.

-CA3.4. Efectuouse o mantemento dos equipamentos, os útiles e o enxoval propios da área de bar-cafetaría, para que estean en condicións de uso durante o desenvolvemento das operacións de preparación e servizo, seguindo os procedementos establecidos.

-CA3.5. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-CA3.6. Asumiuse o compromiso de manter e cooidar os equipamentos, e tirouse o máximo proveito

dos medios utilizados no proceso, evitando custos e desgastes innecesarios.

-RA4. Prepara elaboracións sinxelas de bebidas, para o que identifica e aplica nun tempo adecuado e na forma establecida técnicas elementais de preparación, consonte as instrucións recibidas e as normas establecidas.

-CA4.1. Interpretouse a terminoloxía profesional relacionada.

-CA4.2. Describíronse e caracterizáronse as técnicas elementais de preparación á base de bebidas de diversos tipos.

-CA4.3. Relacionáronse as técnicas coas especificidades dos xéneros utilizados, coas súas aplicacións posteriores e coas ferramentas, os equipamentos e os útiles necesarios.

-CA4.4. Relacionáronse e determináronse as necesidades previas ao desenvolvemento das técnicas.

-CA4.5. Identificáronse as fases e os xeitos de operar distintivos na aplicación de cada técnica.

-CA4.6. Executáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas, seguindo os procedementos establecidos.

-CA4.7. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-CA4.8. Asumiuse o compromiso de tirar o máximo proveito das materias primas e dos produtos utilizados no proceso, evitando custos e desgastes innecesarios.

-CA4.9. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

-RA5. Prepara elaboracións sinxelas de comidas rápidas, para o que identifica e aplica as técnicas culinarias básicas.

-CA5.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwichs e pratos combinados máis ofrecidos en establecementos de restauración.

-CA5.2. Describíronse as técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboracións, con indicación das fases de aplicación e os procesos, dos procedementos e os modos operativos, dos instrumentos base que se deban utilizar e dos resultados que se obteñan.

-CA5.3. Seleccionáronse útiles, ferramentas e equipamentos necesarios para a aplicación das técnicas necesarias.

-CA5.4. Verificouse a dispoñibilidade de todos os elementos necesarios previos ao desenvolvemento das tarefas.

-CA5.5. Distribuíronse os xéneros na forma, na calidade e no lugar necesarios para poder aplicar as técnicas culinarias en cuestión.

-CA5.6. Prestouse asistencia nas técnicas culinarias para a obtención das comidas rápidas (ou executáronse con autonomía), seguindo as receitas base ou os procedementos que as substitúan, na orde e no tempo establecidos, e consonte a normativa hixiénico-sanitaria.

-CA5.7. Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

-CA5.8. Realizáronse as operacións de decoración necesarias, amosando sensibilidade e gusto artístico, de xeito que se obteña un produto acabado que cumpra o nivel de calidade predeterminado.

-CA5.9. Asumiuse o compromiso de tirar o máximo proveito das materias primas utilizadas no proceso, evitando custos e desgastes innecesarios.

-CA5.10. Participouse na mellora da calidade durante todo o proceso.

-RA6. Realiza o servizo de alimentos e bebidas en barra, para o que identifica e aplica as técnicas de organización e servizo desta área de consumo.

-CA6.1. Descríbense e caracterízanse 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 útiles e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior da asistencia ou para a 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 as normas establecidas.

-CA6.5. Realizáronse as técnicas de servizo (ou asistiuse na súa realización) segundo as instrucións recibidas e as normas establecidas.

-CA6.6. Mantívoose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o desenvolvemento das operacións de servizo.

-CA6.7. Valorouse a necesidade de atender a clientela con cortesía e eficacia, potenciando a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

-CA6.8. Determináronse as medidas de corrección en función dos resultados obtidos.

-CA6.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

2.2. Contidos básicos.

Provisión de xéneros na área de bar-cafetaría:

-Área de bar: descrición e caracterización; estruturas organizativas, funcionais e competenciais básicas.

-Documentos relacionados co aprovisionamento interno. Caracterización e formalización de formularios sinxelos.

-Procesos sinxelos de aprovisionamento interno e de distribución de xéneros e de material na zona de bar-cafetaría.

Materias primas e xéneros de uso común no bar-cafetaría:

-Clasificación: variedades máis importantes. Caracterización, calidades e aplicacións básicas.

-Clasificación comercial. Xeitos de comercialización e tratamentos habituais que lle son inherentes. Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.

Preparación de equipamentos, útiles e enxoval propios da área de bar-cafetaría:

-Moblaxe e equipamentos para o servizo de alimentos e bebidas: descrición e clasificación.

-Procedementos de uso, aplicacións, localización, distribución e mantemento en función do tipo de servizo e da oferta gastronómica básica.

Preparación de elaboracións sinxelas de bebidas:

-Terminoloxía profesional.

-Bebidas non alcohólicas:

-Identificación, clasificación e características.

-Organización e secuencia das fases. Normas básicas de preparación e presentación.

-Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións: cafés, zumes de froitas, infusións, chocolates, copas de xeados, batidos e aperitivos non alcohólicos.

-Métodos de conservación das bebidas que o precisen.

-Fases e puntos clave nas elaboracións. Control e valoración de resultados.

-Bebidas alcohólicas:

-Identificación, clasificación e características.

-Organización e secuencia das fases. Normas básicas de preparación e presentación.

-Procedementos de execución e aplicación de técnicas nas preparacións.

-Métodos de conservación das bebidas que o precisen.

-Fases e puntos clave nas elaboracións. Control e valoración de resultados.

-Bebidas combinadas:

-Clasificación das máis coñecidas en función do momento máis axeitado para o seu consumo.

-Normas básicas de preparación e conservación: aplicacións.

Preparación de elaboracións sinxelas de comidas rápidas:

-Documentos relacionados coa produción en cociña: receitas, fichas técnicas, etc.

-Descrición. Interpretación da información contida.

-Técnicas culinarias elementais na preparación de comidas rápidas: identificación e caracterización.

-Organización e secuencia das fases. Normas básicas nas elaboracións.

-Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

-Procedementos de execución e decoración básicas das diversas preparacións: canapés, bocadillos, sándwichs, pratos combinados e aperitivos sinxelos.

-Métodos de envasamento e conservación das elaboracións culinarias que o precisen.

-Fases e puntos clave nas elaboracións. Control e comparación de resultados.

Realización do servizo de alimentos e bebidas na barra:

-Servizo na barra: definición, clasificación e características.

-Normas xerais do servizo na barra e técnicas básicas de atención á clientela. Fases e modos de operar.

-Documentos que interveñen nos procesos de servizo na barra: identificación, características e interpretación.

-Procedementos de execución de operacións básicas de servizo de alimentos e bebidas, e de atención á clientela na barra.

-Fases e puntos clave durante o desenvolvemento dos procesos. Alternativas e valoración de resultados.

2.3. Orientacións pedagóxicas.

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

A definición desta función abrangue aspectos como:

-Identificación da moblaxe, os útiles, as ferramentas e os materiais propios do bar-cafetaría.

-Elaboracións culinarias de pratos e de bebidas sinxelas.

-Atención á clientela e servizo na barra e na sala de bar-cafetaría.

-Procesos de postservizo en bar-cafetaría.

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

-Descrición, preparación e utilización da moblaxe, os útiles, as ferramentas e os materiais propios do bar-cafetaría.

-Preparación de elaboracións culinarias e bebidas sinxelas seguindo as instrucións recibidas e os procedementos establecidos.

-Terminación e decoración de pratos e bebidas sinxelas.

-Execución e/ou asistencia dos procedementos elementais de servizo e atención á clientela.

-Execución de procesos de postservizo.

3. Módulo específico: aprovisionamento, seguridade e hixiene.

-Código: ME0039.

-Duración: 70 horas.

3.1. Resultados da aprendizaxe e criterios de avaliación.

-RA1. Recibe materias primas, e identifica as súas características e as súas necesidades de conservación e de almacenaxe.

-CA1.1. Interpretáronse as instrucións recibidas e a documentación asociada á recepción de materias primas.

-CA1.2. Recoñecéronse as materias primas e as súas características.

-CA1.3. Interpretouse a etiquetaxe dos produtos.

-CA1.4. Comprobouse a coincidencia da cantidade e da calidade do solicitado coas do recibido.

-CA1.5. Identificáronse as necesidades de conservación das materias primas.

-CA1.6. Almacenáronse as materias primas no lugar apropiado para a súa conservación atendendo a normas establecidas e instrucións recibidas.

-CA1.7. Colocáronse as materias primas en función da prioridade no seu consumo.

-CA1.8. Mantívose o almacén en condicións de orde e limpeza.

-CA1.9. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA2. Limpa e desinfecta os útiles, os equipamentos e as instalacións, e valora a repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

-CA2.1. Identificáronse os requisitos hixiénico-sanitarios dos equipamentos, dos útiles e das instalacións de manipulación de alimentos.

-CA2.2. Avaliáronse as consecuencias dunha limpeza e dunha desinfección inadecuadas para a inocuidade dos produtos e para a seguridade das persoas consumidoras.

-CA2.3. Describíronse os procedementos, as frecuencias e os equipamentos de limpeza e desinfección (LD).

-CA2.4. Describíronse os parámetros obxecto de control asociados ao nivel de limpeza e desinfección requirido.

-CA2.5. Recoñecéronse os tratamentos de desratiación, desinsectación e desinfección (DDD).

-CA2.6. Describíronse os procedementos para a recollida e a retirada dos refugallos dunha unidade de manipulación de alimentos.

-CA2.7. Clasificáronse os produtos de limpeza, os de desinfección e os utilizados para os tratamentos de DDD, así como as condicións do seu emprego.

-CA2.8. Avaliáronse os perigos asociados á manipulación de produtos de limpeza, desinfección e tratamentos DDD.

-RA3. Mantén boas prácticas hixiénicas e de seguridade, e avalía os perigos asociados aos malos hábitos.

-CA3.1. Recoñecéronse as normas de seguridade de obrigado cumprimento no sector.

-CA3.2. Identificáronse os riscos asociados á actividade e as súas medidas de prevención.

-CA3.3. Identificáronse as medidas de hixiene persoal asociadas á actividade.

-CA3.4. Enumeráronse as doenzas de obrigada declaración.

-CA3.5. Recoñeceuse a vestimenta de traballo completa e os requisitos da súa limpeza.

-CA3.6. Identificáronse os medios de protección contra cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

-RA4. Aplica boas prácticas de manipulación de alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.

-CA4.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación.

-CA4.2. Clasificáronse e describíronse os principais riscos e as toxiinfeccións de orixe alimentaria en relación cos axentes causantes.

-CA4.3. Valorouse a repercusión dunha mala manipulación dos alimentos na saúde das persoas consumidoras.

-CA4.4. Describíronse as principais alteracións dos alimentos.

-CA4.5. Describíronse os métodos de conservación de alimentos.

-CA4.6. Evitouse o contacto de materias primas ou semielaborados cos produtos procesados.

-CA4.7. Identificáronse alerxias e intolerancias alimentarias.

-CA4.8. Evitouse a presenza de trazas de alérxenos en produtos libres deles.

-RA5. Utiliza eficientemente os recursos e avalía os beneficios ambientais asociados.

-CA5.1. Relacionouse o consumo de cada recurso co impacto ambiental que provoca.

-CA5.2. Definíronse as vantaxes que o concepto de redución de consumos proporciona á protección ambiental.

-CA5.3. Recoñecéronse as enerxías e os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o ambiente.

-CA5.4. Caracterizáronse os métodos de aforro de enerxía e dos demais recursos utilizados na industria alimentaria.

-CA5.5. Identificáronse as desconformidades e as accións correctoras relacionadas co consumo dos recursos.

-RA6. Recolle selectivamente os residuos e recoñece as súas implicacións a nivel sanitario e ambiental.

-CA6.1. Identificáronse e clasificáronse os tipos de residuos xerados conforme a súa orixe, o seu estado e a súa necesidade de reciclaxe, de depuración ou de tratamento.

-CA6.2. Recoñecéronse os efectos ambientais dos residuos e os contaminantes orixinados pola industria alimentaria.

-CA6.3. Describíronse as técnicas de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

-CA6.4. Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos, as verteduras e as emisións.

-CA6.5. Identificáronse as desconformidades e as accións correctoras relacionadas coa xestión dos residuos.

3.2. Contidos básicos.

Recepción de materias primas:

-Materias primas:

-Descrición, características, clasificacións e aplicacións.

-Categorías comerciais e etiquetaxe.

-Presentacións comerciais.

-Necesidades básicas de rexeneración e de conservación.

-Economato e adega:

-Descrición e características.

-Clasificación e distribución de mercadorías en función da súa almacenaxe e do seu consumo.

-Documentos relacionados coas operacións de recepción.

-Almacenaxe: métodos sinxelos e aplicacións.

Limpeza e desinfección de útiles, equipamentos e instalacións:

-Conceptos e niveis de limpeza.

-Lexislación e requisitos xerais de limpeza de útiles, equipamentos e instalacións.

-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.

Seguridade nas zonas de produción e servizo de alimentos e bebidas:

-Condicións específicas de seguridade que deben cumprir os locais, as instalacións, a moblaxe, os equipamentos, a maquinaria e o pequeno material característicos das unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

-Identificación e aplicación das normas específicas de seguridade.

-Roupa de protección: tipos, adecuación e normativa.

-Normativa xeral de hixiene aplicable á actividade.

-Guías de prácticas correctas de hixiene (GPCH).

-Uniformes de cociña: tipos.

Manipulación de alimentos:

-Normativa xeral de manipulación de alimentos.

-Requisitos das persoas manipuladoras de alimentos.

-Importancia das boas prácticas na manipulación de alimentos.

-Alteración e contaminación dos alimentos debido a hábitos inadecuados.

-Riscos para a saúde derivados dunha incorrecta manipulación de alimentos.

-Fontes de contaminación dos alimentos: físicas, químicas e biolóxicas.

-Contaminación cruzada.

-Autocontrol: sistemas de análise de perigos e puntos de control crítico (APPCC).

Utilización eficiente de recursos:

-Impacto ambiental provocado polo uso de recursos na industria alimentaria.

-Concepto dos tres erros: redución, reutilización e reciclaxe.

-Metodoloxías para a redución do consumo dos recursos.

Recollida selectiva de 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.

-Parámetros para o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos.

3.3. Orientacións pedagóxicas.

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

A definición desta función abrangue aspectos como:

-Recepción e colocación de xéneros.

-Limpeza das instalacións e dos equipamentos.

-Normas de seguridade e hixiene.

-Normas de manipulación de alimentos.

-Tratamento de residuos e redución do consumo enerxético.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo deberán versar sobre:

-Procesos de recepción, almacenaxe e conservación de materias primas en unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas.

-Limpeza e desinfección de útiles, equipamentos e instalacións, así como os procedementos, a lexislación e os perigos asociados a estes.

-Boas prácticas hixiénicas, normativa xeral de hixiene aplicable á actividade, e alteracións e contaminación dos alimentos debido a hábitos inadecuados dos manipuladores.

-Redución de consumos de impacto ambiental, recollida de residuos, reutilización e reciclaxe.

4. Módulo específico: formación en centros de traballo.

-Código: ME0043.

-Duración: 160 horas.

4.1. Resultados da aprendizaxe e criterios de avaliación.

-RA1. Realiza operacións básicas de recepción, almacenaxe e conservación de xéneros crus, semielaborados e elaborados, para o que identifica e utiliza medios, equipamentos e instrumentos de control, e aplica técnicas e procedementos consonte as instrucións e as 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 conforme as instrucións e os procedementos establecidos.

-CA1.3. Identificouse a adecuación cualitativa e cuantitativa das mercadorías recibidas respecto ás solicitadas, de acordo coas instrucións e os procedementos establecidos.

-CA1.4. Comunicáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as desviacións e as anomalías detectadas no proceso de recepción.

-CA1.5. Aplicáronse correctamente os criterios axeitados para realizar as operacións de almacenaxe, tendo en conta instrucións e normas establecidas.

-CA1.6. Realizáronse correctamente os procedementos para a conservación de xéneros, con técnicas e medios adecuados ás instrucións e ás normas establecidas.

-CA1.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA2. Prepara e presenta elaboracións sinxelas de bebidas e comidas rápidas, para o que interpreta e relaciona instrucións, documentos e normas establecidas, con aplicación de técnicas e procedementos inherentes ás actividades que se vaian desenvolver, seguindo instrucións recibidas e as normas establecidas.

-CA2.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa para a obtención de elaboracións sinxelas de bebidas e comidas rápidas.

-CA2.2. Identificáronse e relacionáronse fases e xeitos de operar previos ao desenvolvemento das técnicas.

-CA2.3. Interpretouse correctamente a documentación anexa ás operacións de preparación e presentación de alimentos e bebidas.

-CA2.4. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios previamente ao desenvolvemento das tarefas: equipamentos, útiles, ferramentas e xéneros.

-CA2.5. Executáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as técnicas de preparación e presentación de bebidas sinxelas e comidas rápidas.

-CA2.6. Desenvolvéronse os procesos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

-CA2.7. Asistiuse na realización ou realizáronse técnicas de servizo propias desta área de consumo.

-CA2.8. Mantívose o lugar de traballo limpo e ordenado durante o proceso.

-CA2.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA3. Asiste ou realiza operacións sinxelas de servizo de alimentos e bebidas propios da área de restaurante, para o que interpreta e relaciona instrucións, documentos e normas establecidas, con aplicación de técnicas e procedementos inherentes ás actividades que se vaian desenvolver, seguindo instrucións recibidas e as normas establecidas.

-CA3.1. Identificáronse e interpretáronse os procedementos específicos da empresa relacionados cos requisitos do servizo.

-CA3.2. Identificáronse e seleccionáronse os equipamentos, os útiles e o enxoval necesarios para o desenvolvemento posterior das operacións de servizo.

-CA3.3. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

-CA3.4. Realizáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as operacións de preservizo.

-CA3.5. Aplicáronse e desenvolvéronse as técnicas e os procedementos sinxelos de servizo, tendo en conta as normas e os requisitos da empresa.

-CA3.6. Atendeuse a clientela con cortesía e eficacia no ámbito das responsabilidades que lle competen, e potenciouse a boa imaxe da entidade que presta o servizo.

-CA3.7. Realizáronse nun tempo adecuado e na forma establecida as operacións de postservizo.

-CA3.8. Realizáronse todas as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-RA4. Cumpre os criterios de seguridade e hixiene, e actúa segundo normas hixiénico-sanitarias, de seguridade laboral e de protección ambiental.

-CA4.1. Recoñecéronse as normas hixiénico-sanitarias de obrigado cumprimento relacionadas coas prácticas de manipulación, tanto as recollidas na normativa como as específicas da propia empresa.

-CA4.2. Recoñecéronse os comportamentos e as aptitudes susceptibles de produciren contaminación nos alimentos.

-CA4.3. Recoñeceuse e adoptouse a vestimenta de traballo completa, e cúmprense os requisitos da súa limpeza.

-CA4.4. Aplicáronse as boas prácticas de manipulación dos alimentos propias do desenvolvemento dos procesos de produción culinaria.

-CA4.5. Identificáronse os medios de protección contra cortes, queimaduras e feridas da persoa manipuladora.

-CA4.6. Recoñecéronse os parámetros que posibilitan o control ambiental nos procesos de produción dos alimentos relacionados cos residuos e coas emisións da empresa.

-CA4.7. Aplicáronse as operacións de recollida, selección, clasificación e eliminación ou vertedura de residuos.

-CA4.8. Utilizáronse as enerxías e os recursos cuxa utilización sexa menos prexudicial para o medio.

-RA5. Mantén relacións profesionais adecuadas, e actúa de xeito responsable e respectuoso tanto cos procedementos e coas normas da empresa como co resto de membros do equipo.

-CA5.1. Recoñecéronse e interpretáronse os procedementos e as normas da empresa relacionados co comportamento interno nela.

-CA5.2. Incorporouse puntualmente ao posto de traballo e non se abandonou sen xustificación antes do establecido.

-CA5.3. Actuouse con dilixencia e responsabilidade ante as instrucións recibidas.

-CA5.4. Mantívose unha comunicación eficaz e respectuosa co resto de membros do equipo.

-CA5.5. Mantívose unha actitude de colaboración e de coordinación co resto de membros do equipo.

-CA5.6. Mantívose unha actitude de aprendizaxe e actualización ante as observacións realizadas sobre o desempeño das funcións propias.

ANEXO II

A) Espazos mínimos.

Espazo formativo	Superficie m ² (12 alumnos/as)
Aula polivalente.	40 m ²
Obradoiro de hostalaría.	120 m ²

B) Equipamentos mínimos.

Espazo formativo	Equipamento
-Aula polivalente.	-Computadores instalados en rede, canón de proxección e acceso á internet. -Medios audiovisuais.
-Obradoiro de hostalaría.	-Xeradores de calor: fogóns, frixideiras, queimadores, pranchas, fornos, etc. -Xeradores de frío: cámaras de refrixeración e de conxelación, abatedores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrixeradas, fabricantes de xeo, lavalouza, etc. -Batería de cociña: material de cocción, de preparación e de conservación, accesorios, etc. -Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, batedores, licuadoras, picadoras de xeo, espremedores, termos, etc. -Material neutro: mesas de traballo, lavamáns, carros, andeis, cambotas, armarios, etc. -Cafeteira automática e muño de café. -Moblaxe, mesas e cadeiras de sala, e de bar-cafetaría. -Material completo para cafetaría, bar, coctelaría, servizo de comidas, servizo de bebidas e sala: moblaxe, vaixela, cubertos, cristalaría, manteis, enxoval, etc.
-Espazos anexos	-Espazos anexos fisicamente delimitados: almacén-economato, adega, cuartos do lixo, offices, vestiarios, sanitarios, etc.

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos específicos do perfil profesional.

Módulo específicos	Especialidade do profesorado	Corpo
-ME0041. Servizo básico de restaurante.	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.	Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.
-ME0039. Aprovisionamento, seguridade e hixiene.	Cociña e pastelería. Servizos de restauración.	Profesorado técnico de formación profesional.

B) Titulacións requiridas para a impartición dos módulos específicos que conforman o perfil profesional nos programas de cualificación profesional inicial para os centros de titularidade privada ou doutras administracións distintas da educativa.

Módulos específicos	Titulacións
-ME0041. Servizo básico de restaurante.	-Licenciado/a, arquitecto/a, enxeñeiro/a, mestre/a, arquitecto/a técnico/a, enxeñeiro/a técnico/a, diplomado/a, título de grao, técnico/a superior, ou outros títulos equivalentes cuxos perfís académicos se correspondan coa formación asociada aos módulos específicos no programa de cualificación profesional inicial.
-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.	
-ME0039. Aprovisionamento, seguridade e hixiene.	

ANEXO IV

Perfil das persoas formadoras que impartan os módulos específicos do perfil profesional en contornos produtivos

Módulo específico	Perfil profesional da persoa formadora
-ME0041. Servizo básico de restaurante.	-Dominio dos coñecementos e das técnicas que se relacionan con servizos básicos de restaurante, e coa normativa de seguridade e de hixiene sanitaria específica, que se deberá acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional. -Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo.
-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.	-Dominio dos coñecementos e das técnicas que se relacionan con servizos básicos de bar-cafetaría, e coa normativa de seguridade e de hixiene sanitaria específica, que se deberá acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional.

Módulo específico	Perfil profesional da persoa formadora
-ME0039. Aprovisionamento, seguridade e hixiene.	-Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo. -Dominio dos coñecementos e das técnicas que se relacionan co aprovisionamento de alimentos e bebidas, e coa normativa de seguridade e hixiene sanitaria específica, que se deberá acreditar mediante un dos xeitos seguintes: -Formación académica de técnico/a superior ou outra de nivel superior relacionada con este campo profesional. -Experiencia profesional dun mínimo de tres anos no campo das competencias relacionadas con este módulo formativo.

ANEXO V

Relación dos módulos específicos coas unidades de competencia do Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais que inclúe o programa

Módulo específico	Unidades de competencia
-ME0041. Servizo básico de restaurante.	-UC0257_1. Asistir no servizo de alimentos e bebidas.
-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.	-UC0258_1. Executar operacións básicas de aprovisionamento, e preparar e presentar bebidas sinxelas e comidas rápidas.
-ME0039. Aprovisionamento, seguridade e hixiene.	-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.

ANEXO VI

Distribución horaria dos módulos específicos

Módulo específico	Horas totais	Sesións semanais (*)
-ME0041. Servizo básico de restaurante.	163	7
-ME0042. Servizo básico de bar-cafetaría.	187	8
-ME0039. Aprovisionamento, seguridade e hixiene.	70	3
-ME0043. Formación en centros de traballo.	160	-

* Distribución semanal para os centros que impartan as ensinanzas do programa de cualificación profesional inicial en sesións de 50 minutos.

Resolución do 29 de xullo de 2008, da Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais, pola que se ditan instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no curso 2008-2009.

A Orde do 23 de abril de 2007, da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, regula o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional, en réxime ordinario e para as persoas adultas, e as probas libres para a obtención dos títulos de técnico e técnico superior.

A Orde do 28 de febreiro de 2007 regula o módulo profesional de formación en centros de traballo da formación profesional inicial para o alumnado matriculado en centros educativos da Comunidade Autónoma de Galicia.

A Orde do 5 de xuño de 2007 regula o procedemento de admisión do alumnado nos centros docen-

tes sostidos con fondos públicos para impartir ciclos formativos de formación profesional de graos medio e superior en réxime ordinario e para as persoas adultas.

A Orde do 30 de xullo de 2007 regula a avaliación e a acreditación académica do alumnado que cursa as ensinanzas de formación profesional inicial.

A Resolución do 3 de xuño de 2008 determina os prazos e dita instrucións no procedemento de admisión do alumnado nos centros docentes sostidos con fondos públicos para impartir ciclos formativos de formación profesional de graos medio e superior en réxime ordinario e para as persoas adultas, e programas de cualificación profesional inicial para o curso académico 2008-2009.

As ordes mencionadas autorizan a Dirección Xeral de Formación Profesional e Ensinanzas Especiais para ditar as instrucións precisas para o desenvolvemento e a aplicación do previsto nelas e, na súa virtude, esta dirección xeral,

RESOLVE:

Primeiro.-*Obxecto e ámbito de aplicación.*

Esta resolución ten por obxecto ditar instrucións para o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional inicial no ano académico 2008-2009 no ámbito da Comunidade Autónoma de Galicia.

Segundo.-*Renuncia, anulación e baixa de oficio de matrícula.*

1. Con independencia do réxime en que se formalizase a matrícula e do ano de inicio do ciclo, a renuncia, a anulación e a súa baixa de oficio rexeranse polo disposto nos artigos 8, 9, 10 e 11 da Orde do 23 de abril de 2007, pola que se regula o desenvolvemento dos ciclos formativos de formación profesional, en réxime ordinario e para as persoas adultas, e as probas libres para a obtención dos títulos de técnico e técnico superior.

2. Procederáse á baixa de oficio cando un alumno ou alumna acumule o número de faltas inxustificadas a que se fai referencia no artigo 11 da citada Orde do 23 de abril de 2007. Para tales efectos e con carácter previo, o centro enviará un apercibimento a aquel alumnado que acumule un número de faltas de asistencia inxustificadas superior a dez (10) días lectivos. Nel indicárase a obriga de asistencia e que se procederá á súa baixa de matrícula no caso de que as súas faltas inxustificadas de asistencia representen 25 días lectivos consecutivos ou 35 días lectivos descontinuos. Na secretaría do centro deberá quedar constancia do apercibimento e da comunicación da baixa.

3. No caso do alumnado matriculado unha vez iniciadas as actividades lectivas, non se terán en con-